Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Model / Modelo: 415.23665310
Item / Artículo: 640-05057298-1

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla a gas de propane líquido

P/N G529-001-010801
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com

DANGER

If you smell gas:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP Tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

Call the Grill Information Center for Help and Parts

Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems? Before returning grill to store, call **1-800-241-7548**

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____

To Installer/Assembler: Leave these instructions with consumer.

To Consumer: Keep this manual for future reference.

CAUTION

Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions.
Wear protective gloves if necessary.

CAUTION

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.

2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as a rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- Grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

DANGER

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

WARNING

WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

CAUTION

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

© 2013 Sears Brands Management Corporation

Printed in China

Table of Contents

For Your Safety 2
Grill Information Center 2
Product Record Information 2
Safety Symbols 2
Installation Safety Precautions 2
Kenmore Grill Warranty 3
Grilling Guide 4-7
Use and Care 8-17
Parts List 18
Parts Diagram 19
Assembly 20-24
Troubleshooting 25-27

Repair Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require repair from time to time. That's when having a Repair Protection Agreement can save you money and aggravation.

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ☑ **Expert** service by our 10,000 professional repair specialists
- ☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ☑ **Product replacement** up to $1500 if your covered product can't be fixed
- ☑ **Discount of 10%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 10% off regular price of preventive maintenance check
- ☑ **Fast help by phone** – we call it Rapid Resolution – phone support from a Sears representative. Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Repair Protection Agreement is a risk-free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Repair Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

This Grill is for Outdoor Use Only

Tools needed for assembly:

Adjustable wrench (not provided)
Screwdriver (not provided)
7/16" Combination wrench (not provided)

WARRANTY

Kenmore One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all supplied instructions, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair or replacement if repair is unavailable.

For ten years from the date of purchase, any burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you are responsible for the labor cost to have it installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this product is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

WARNING

- **Read and follow all Safety, Assembly, and Use and Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.**
- **Failure to follow all instructions in this Use and Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury or death.**

CONVERSION READY

This grill easily converts from LP liquid propane to NG natural gas.
Contact **1-800-4-MY-HOME®** or www.sears.com to purchase a natural gas conversion kit, part number 2766487.

Natural Gas Conversion Ready

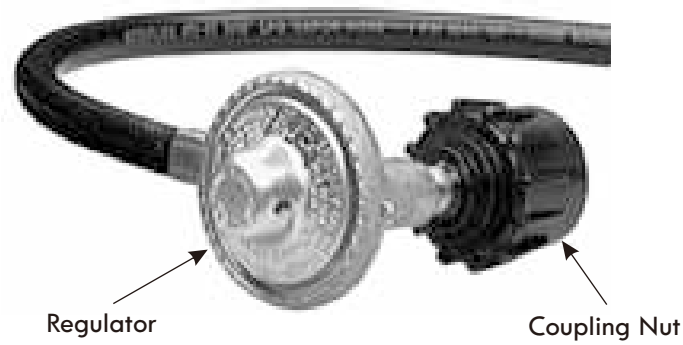
GRILLING GUIDE – Getting Started

First Time Use
Read your Assembly Manual and ensure the grill is put together properly. Remove all Point-of-Purchase advertising material from all grill surfaces before first use. We recommend operating your grill on its highest setting for 15-20 minutes prior to your first use. This aids in removing the oils used during manufacturing.

Lava Rock / Briquettes
This gas grill has been designed, engineered, and tested to be used with flame tamers or heat distribution plates to provide more even heating, improve the cleaning process, and reduce flare-ups. The addition of after market lava rocks, charcoal, or briquettes of any type will cause poor combustion and increase the likelihood of a grease fire, and is not recommended. Using briquettes, lava rock, or charcoal in this grill will void your warranty. For extra smoke flavor, we recommend using a smoker box with wood chips.

Temperature
The temperature gauge in the hood of your new grill measures air temperature. The air temperature inside your grill will never be as hot as the temperature at the cooking surface.

Note: Since 1995, all regulators (the part that attaches to the gas tank to regulate the flow of gas) have included a safety feature that restricts gas flow in the event of a gas leak. You can inadvertently activate this safety feature without having a gas leak. This typically occurs when you turn on the gas using the grill control knob before you turn on the LP tank valve. If the gas regulator safety feature activates, the grill will only reach temperatures between 250°F and 300°F even with all burners on the high setting.



If your grill is not getting hotter than 250°F to 300°F these steps should be taken first to reset the gas regulator safety device:
1. Open the grill lid.
2. Turn off all knobs on the control panel in front.
3. Turn off the tank knob.
4. Disconnect the regulator from the LP tank.
5. Wait 30 seconds.
6. Reconnect the regulator to the LP tank.
7. Slowly open the LP tank knob all the way. Do not put excessive force on the valve at the full open position to avoid damaging the valve.
8. Turn on the appropriate control knob and light the grill per the instructions on the control panel.

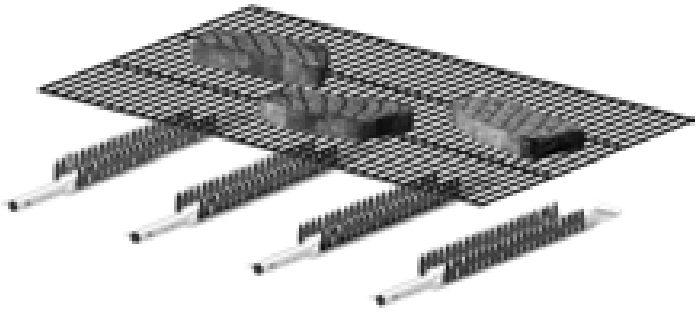
An illustration of this process is included in this Product Guide. See Troubleshooting section for additional information.

Pre-Heating Your Grill
Just like your home oven, your grill should be pre-heated to provide optimum performance. Pre-heat the grill on high for 10-15 minutes – longer if weather conditions require. Please refer to the lighting instructions inside the Product Guide if you have questions about how to light your grill. A match-light chain and hole is provided for your convenience.

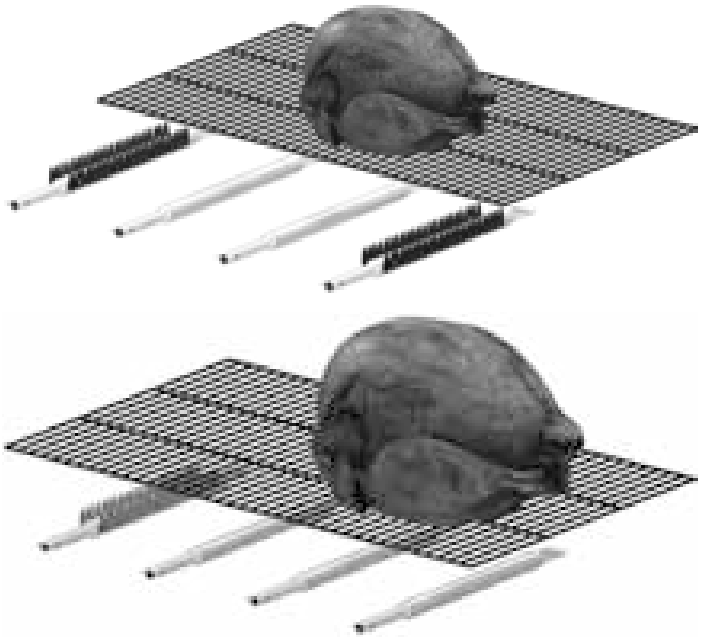
GRILLING GUIDE – Grilling 101

Outdoor grilling is really quite simple. You'll succeed with burgers, dogs, or steaks usually on your very first try. With experience, you will learn how to work with your grill, creating more imaginative meals all the time. This knowledge makes up the art of grilling. Before you start grilling, organize your food according to cooking technique and required cooking time, and optimize the use of your grilling area.

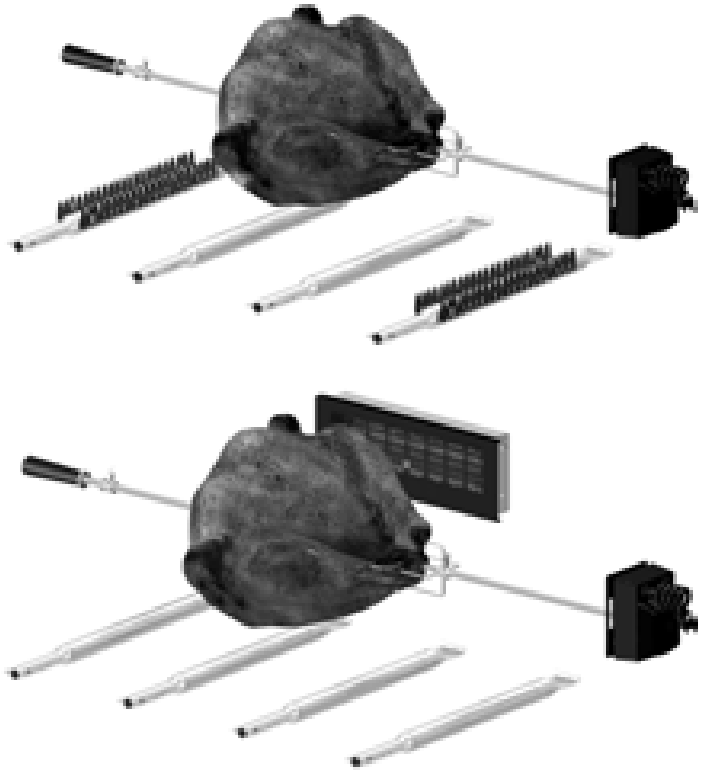
Direct Cooking
Direct cooking involves grilling your meat directly over high heat. It is perfect for searing steaks, chops, and other smaller pieces of meat and vegetables that quickly make their way to the table.



Indirect Cooking
Indirect cooking utilizes select burners to circulate heat throughout the grill, without direct contact between the meat and the flame. The meat is placed over the burner that is 'off'. This method is generally used to slow cook large cuts of meat and poultry. A pan can be placed underneath the meat to catch grease and food drippings, and helps minimize clean-up.



Rotisserie Cooking
Rotisserie cooking is best for 'round' meat, such as large roasts, whole poultry, and pork. It generally requires an accessory motor and spit rod that allows the meat to be turned at a constant speed. Rotisserie cooking is best done in front of a special rotisserie burner, or utilizing an indirect cooking burner arrangement. A pan can be placed underneath the meat to catch grease and food drippings, and helps minimize clean-up.



Food Safety
Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
Separate: Separate raw meats from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

GRILLING GUIDE – Tips & Tricks

Cooking on your new grill is a hands-on experience, and it is recommended to remain outside with your grill while cooking. Grilling can be affected by many external conditions. In cold weather, you will need more heat to reach an ideal cooking temperature, and grilling may take longer. The meat's internal temperature and thickness can also affect cooking times. Cold and thicker meats will take longer to cook.

Internal Meat Temperatures
Meat cooked on a grill often browns very fast on the outside. Therefore, use a meat thermometer to ensure it has reached safe internal temperatures.

USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	165° F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

Please refer to the USDA for complete, up-to-date information. Our internal temperature chart is based on USDA standards for meat doneness. Check it out at www.isitdoneyet.gov

Sauces
Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups, and your food may burn. In general, apply these sauces during the final 10 minutes of cooking. Keep in mind, use of excessive sauces or glazes will also require extra cleaning afterwards.

Marinades and Rubs
To enhance the flavor of grilled foods, a liquid marinade or dry rub can be used prior to cooking. Meat can be either soaked or injected with liquid marinade up to 24 hours prior to grilling. Dry rubs can be applied directly to the meat immediately before grilling.

Wood Chips
For extra smoke flavor when grilling, try adding wood chips. Soak the chips in water for approximately 30 minutes before adding to a smoke box or pan. Place smoke box or pan on top of the cooking grate above the flame. Turn grill on high until the wood starts to smoke. Reduce heat to desired temperature for cooking, and place food on cooking grate as desired. Close lid to retain more smoke. Hardwood varieties that work particularly well with grilled foods include Alder, Apple, Cherry, Grapevines, Hickory, Mesquite, Oak, Rosemary and Sassafras.

Skewers
Metal skewers should be flat, with long handles. Round skewers allow food to roll when turned, so it may not cook as evenly. Use metal skewers when cooking meat kabobs. Wooden skewers should be soaked in water for an hour before use, and are best used for quick cooking foods such as vegetables and fruits.

Utensils
Use tongs or a spatula to handle the food instead of a fork, and don't turn the food too often. Piercing the food with a fork will release juices that you want in the meat, and may cause flare-ups.

GRILLING GUIDE – Cleaning Your Grill

Why Clean?
We've all heard the saying, "an ounce of prevention is worth a pound of cure." This is great advice when it comes to keeping your grill clean.

Routine Care
Periodic cleaning of this grill is necessary, as grill fires can occur when grease and food debris collect in the bottom of the grill. After each use, remove any remaining food particles from the cooking grate and inside of the grill using a grill brush. Do this after the grill has cooled down, yet is still warm. It is much easier to clean food particles while warmth is still present, than after the food particles have completely cooled and hardened. This grill is not designed to be 'burned off' by closing the lid and turning the burners on High for an extended time. The excessive heat generated can cause leftover grease to catch fire, and can cause permanent damage to your grill.

General Cleaning
Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or glass cleaner. Use non-abrasive scouring powder for stubborn stains.

Painted surfaces: Wash with mild detergent or non-abrasive cleaner and warm water. Wipe dry with a soft non-abrasive cloth.

Stainless steel surfaces: Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up. To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm water, or use a stainless steel grill cleaner. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

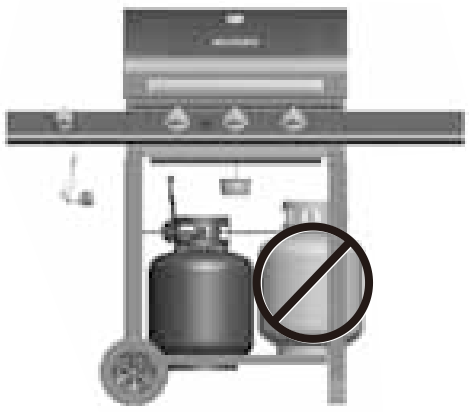
Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Storing Your Grill
- Clean cooking grates.
- Store grill in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off, disconnected, and removed from grill. Never store LP cylinder indoors.
- When removing grill from storage, follow the 'Cleaning the Burner Assembly' instructions in the Use and Care section of the Product Guide.

Critters
Spiders like to make their homes in the venturi tubes of grills. These must be inspected and cleaned regularly to ensure there are no blockages. Refer to the Use and Care portion of this Product Guide for complete information.

DANGER

- **NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.**

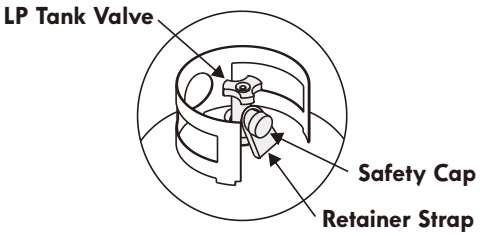


- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.**
- **If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.**

LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

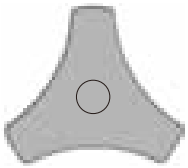
Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Tank

- **The LP Tank used with your grill must meet the following requirements:**
- Use LP Tanks only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP Tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP Tank collar for marking.
- LP Tank valve must have:
  - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
  - Safety relief valve.
  - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP Tanks equipped with this type of valve.**



OPD Hand Wheel

- LP Tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP Tank valve. Always keep LP Tanks in upright position during use, transit or storage.

LP Tank in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety,** LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new tank** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP Tank more than 80% of LP Tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP Tank valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

• Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.**

• Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.

• **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.**

• Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Tank Leak Test

For your safety

• Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.

• Do not smoke during leak test.

• Do not use an open flame to check for gas leaks.

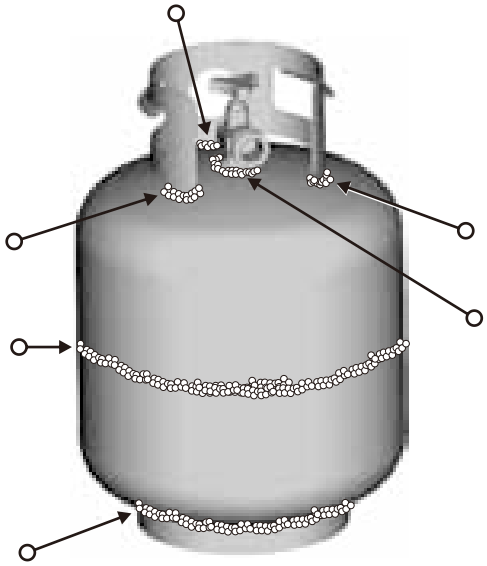
• Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.

• Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

WARNING

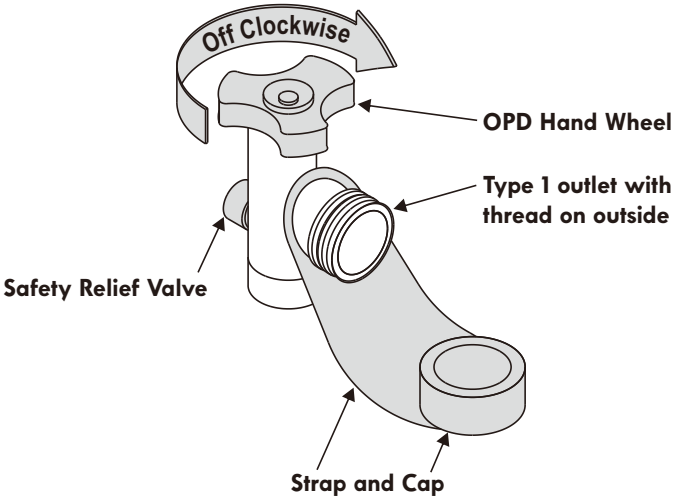
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

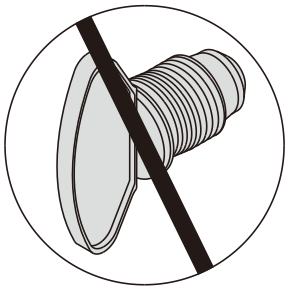
• **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas valve/hose/regulator components can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

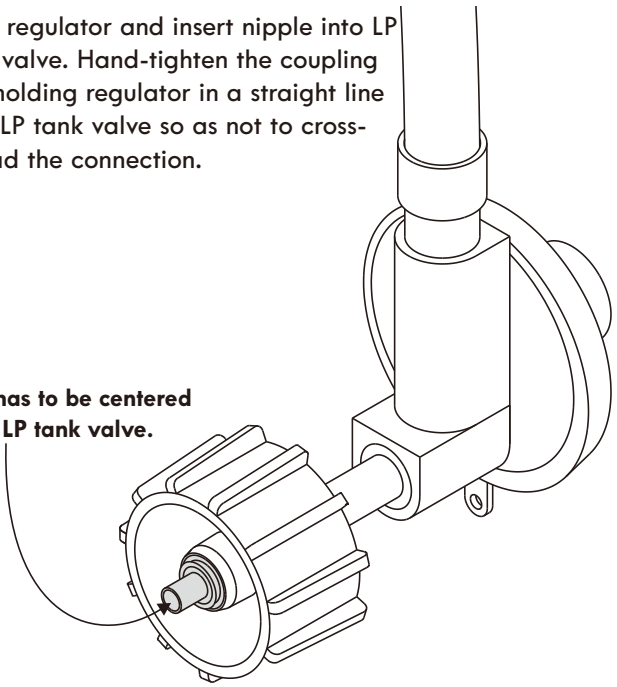
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a **full stop.**
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

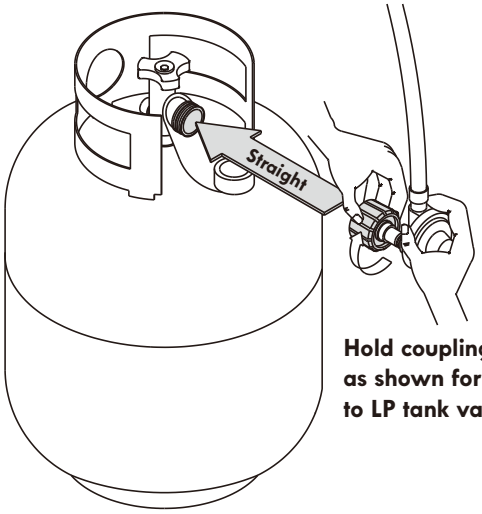




Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross-thread the connection.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only – do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, **do not use this regulator!**

Call **1-800-4-MY-HOME®** for identical replacement parts.

DANGER

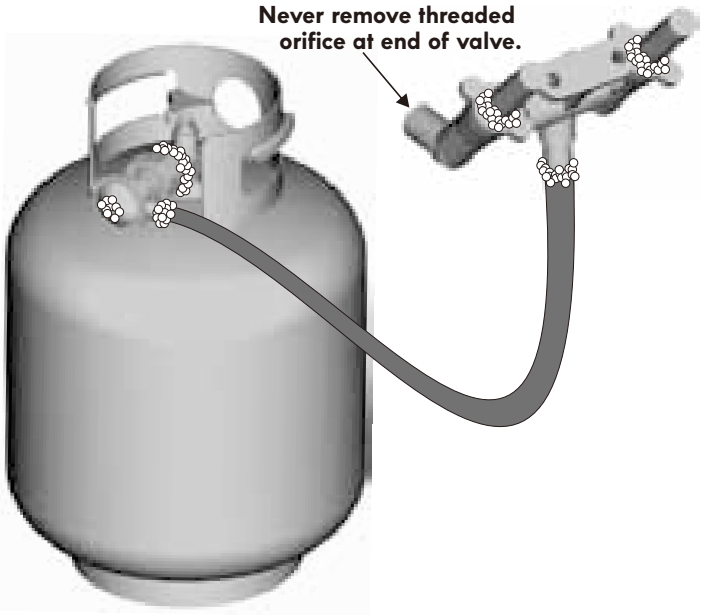
- Do not insert any tool or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department!

WARNING

- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. **Turn all grill control knobs to OFF.**
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling Sears for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME®**.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:

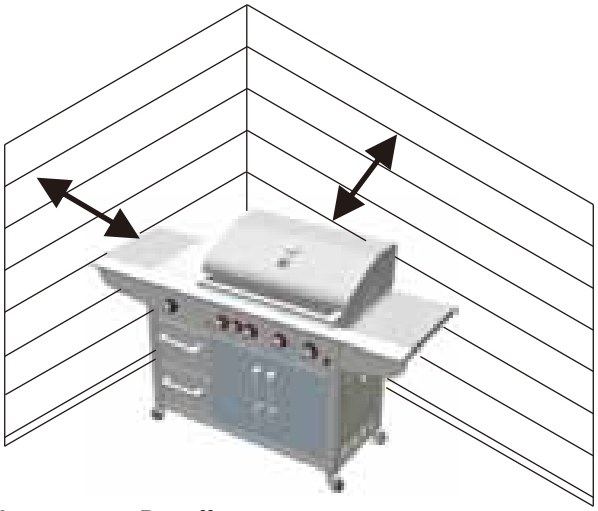


5. **If "growing"** bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call Sears for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME®**.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

WARNING

For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Check burner flames regularly.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. (Unless briquets are supplied with your grill.)
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- **Apartment Dwellers:**
  Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.
- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for side burner and side shelf is 10 lbs.
- The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
- If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP tank is connected to grill, store outdoors in well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors.
- Store grill indoors ONLY if LP tank is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage follow "Cleaning Burner Assembly" instructions before starting grill.

CAUTION

- **Do not preheat the grill on HIGH with the lid closed for longer than 15 minutes. Preheating the grill with the lid closed beyond this point can result in excessive cooking temperatures, risk of injury.**
- **Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.**
- **Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.**
- **Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HIGH. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

Main Burner Ignitor Lighting

- **Open grill lid during Lighting.**
- **Do not lean over grill while lighting.**

1. Turn **OFF** all Gas Burner Control Valves.
2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
3. To ignite any main burner, push in and turn the burner control knob to the ⚡ position.
4. Press and hold the **ELECTRONIC IGNITOR** button until the burner ignites.
5. Once burner has ignited, turn knob to desired setting.
6. If Ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control to **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.
7. Repeat steps 4 through 6 for the remaining main burners.

Searing Burner Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
- **Open lid during lighting.**

1. Turn on gas at LP cylinder.
2. To ignite the searing burner, push in and turn the searing burner control knob to the ⚡ position.
3. Press and hold the **ELECTRONIC IGNITOR** button until the searing burner ignites.
4. Once searing burner has ignited, turn knob to desired setting.
5. If Ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control to **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.

Rotisserie Burner Ignitor Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**

1. **Open grill lid during lighting.** Turn on gas at LP cylinder.
2. To ignite the rotisserie burner, push in and turn the rotisserie burner control knob to the **ON** position.
3. While still pushing the control knob, press and hold the **ELECTRONIC IGNITOR** button until the rotisserie burner ignites.
4. Once burner has ignited, continue pushing control knob for 15 seconds. Be sure burner stays lit.
5. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control **OFF.** Wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.

WARNING

Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.

CAUTION

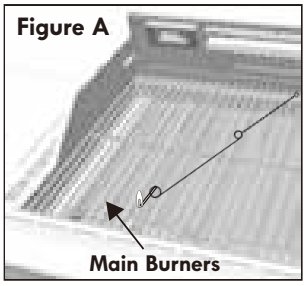
If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.

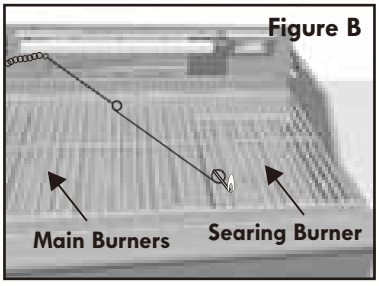
Match-Lighting

- **Do not lean over grill while lighting.**
- **Open lid. Turn on gas at LP cylinder.**
- **Light Burners one at time.**

Match Lighting the Main Burners

1. Place match into match holder (hanging from RH side or LH side of the cart).
2. Strike the match and position lit match through cooking grates as shown in **Figure A.**
3. Position lit match next to far left main burner.
4. Push in and turn far left control knob to ⚡ position. Be sure burner lights and stays lit.
5. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away and repeat the lighting procedure.
6. Light other burners in sequence from left to right by pushing main burner control knob in and turning to ⚡ position.





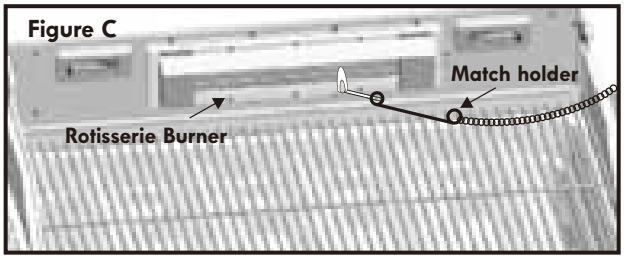
Match-Lighting the Searing Burner

- **Do not lean over grill while lighting.**
- **Open lid. Turn on gas at LP cylinder.**

1. Place match into match holder (hanging from RH side of the cart).
2. Strike the match and position lit match through cooking grates as shown in **Figure B.**
3. Position lit match above the burner.
4. Push in and turn searing burner control knob to ⚡ position. Be sure burner lights and stays lit.
5. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away and repeat the lighting procedure.

Match lighting the Rotisserie Burner - Figure C

1. Place match in match holder. Strike the Match. Position lit match close to the front center of the rotisserie burner.
2. To ignite the rotisserie burner, push in and turn rotisserie burner control knob to the **ON** position.
3. Once burner has ignited, continue pushing control knob for 15 seconds. Be sure burner stays lit.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.



Match Lighting Instructions continued on next page.

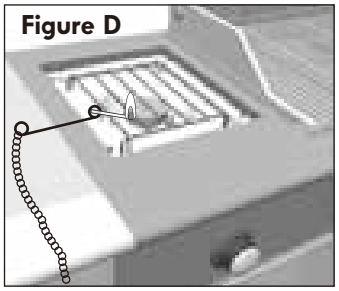
Side burner Ignitor Lighting

Do not lean over grill while lighting.

1. **Open side burner lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Turn side burner knob to the **HI** position, push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button.
3. If side burner does NOT light within 5 seconds, turn knob to **OFF**, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

Match lighting the Side Burner - Figure D

1. Open the side burner lid during lighting.
2. Place match in match holder. Strike the Match. Position lit match close to the side burner.
3. Push in and turn side burner knob to ⚡ position. Be sure burner lights and stays lit.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn the burner control knob **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.



Outdoor Oven Ignitor Lighting

Do not lean over grill while lighting.

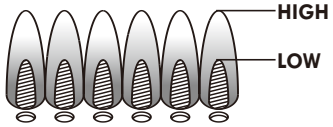
1. **Open Oven lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Turn Oven knob to the ⚡ position, push and hold **ELECTRONIC IGNITION** button.
3. If oven burner does NOT light within 5 seconds, turn knob to **OFF**, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

Outdoor Oven Match Lighting

1. **Open Oven lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on left side of oven.
3. Turn oven knob to the ⚡ position. Be sure burner lights and stays lit.

Burner Flame Check

- Remove cooking grates and flame tamers. Light burners, rotate knobs from HIGH ⚡ to low. You should see a smaller flame in low position than seen on HIGH Perform burner flame check on side burner, searing burner and rotisserie also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to **OFF** position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- **Turn gas off at LP cylinder.** Push and turn control knob to ⚡ and hold in. You will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Ignition should occur within 5 seconds, but continue to hold the knob in for a full 10 seconds to maintain ignition.

Valve Check

- **Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves.** Knobs lock in **OFF** position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to **LOW** position then turn back to **OFF** position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.

General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted or glass surfaces.**
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry.Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Cleaning the Main Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. **Turn gas off at control knobs and LP Tank.**
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove electrode from burner by prying the clip away as shown in **Figure A.** Electrode should remain in firebox.
4. Remove hitch pins and flame carryover tubes from front of burners as shown in **Figure B.**
5. Remove remaining hitch pins from rear of burner to disengage burner from bracket on firebox.
6. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

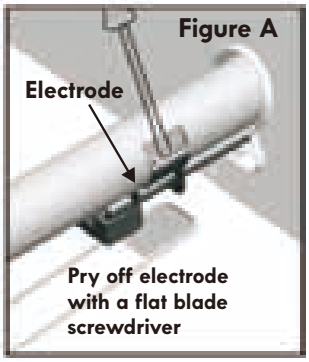
(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

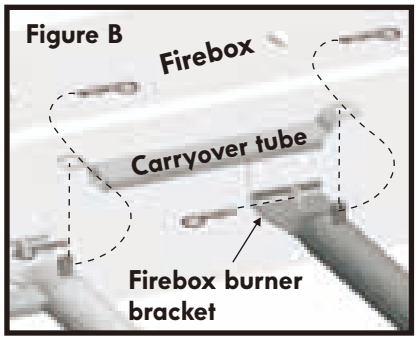
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
9. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must re-engage valve openings. See illustrations at right.

10. Carefully replace burners.
11. Attach electrode to burner.
12. Attach burners to brackets on firebox.
13. Reposition flame carryover tubes and attach to burners. Replace heat tents and cooking grates.

Correct burner-to-valve engagement



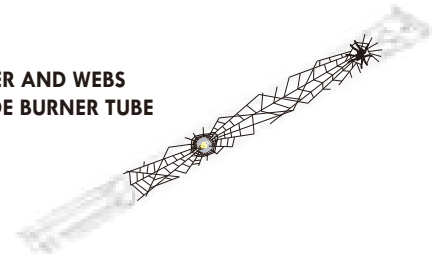


CAUTION

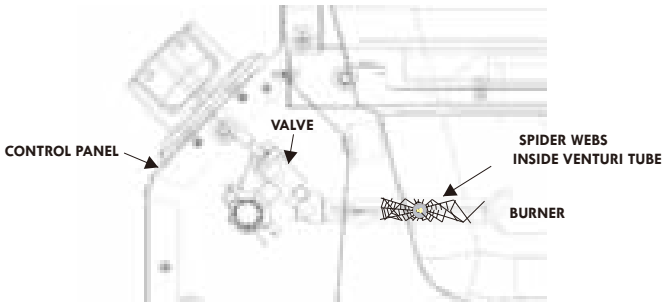
SPIDER ALERT!

Important: Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER TUBE



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the burner tubes.



Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

CAUTION

Do not remove glass for cleaning.

Glass is not dishwasher safe.

Kenmore Exclusive Outdoor Oven
Your grill includes the new and innovative Outdoor Oven from Kenmore. This feature gives more versatility to your grill with the ability to prepare foods not possible on a grill before. Now you can bake, toast or even warm foods as you grill.
The oven is used just like the one in your kitchen. Use the temperature and time called out in your recipe.

Temperature Settings:
Due to the changes in temperature and wind in the outdoors the temperature settings are not exact and will be slightly different each time you cook.
The chart below is an approximate guide to the temperature settings of the Oven valve.
1 – 250 Degrees F
2 – 350 Degrees F
3 – 400 Degrees F
4 – 450 Degrees F
5 – 475 Degrees F
To set the temperature, turn the knob to the setting closest to the desired temperature. After 10 minutes, check the temperature gauge on top of the Oven. Adjust the knob to increase or decrease the temperature. Allow 5 minutes for the temperature to stabilize. To drop the temperature quickly, open the door and hold open for one minute. Please note that the temperature will drop anywhere from 10 to 25 degrees after food is placed inside the oven.

Timer operation
To use the timer turn the knob to the desired time. Note that for times less than 10 minutes, the timer needs to be turned past the 10 minute mark and then brought back to the desired time.

Cleaning
For cleaning use warm soap and water. DO NOT use oven cleaner, steel wool, abrasive cleaners, or abrasive cleaning pads on this product.

CAUTION

Do not cook greasy foods directly on oven rack to avoid risk of fire or damage to property.

Potato Skins

Ingredients

- 5 potatoes
- 4 cups of Mexican blend cheese
- 1 green onion, diced
- 1 cup of bacon bits

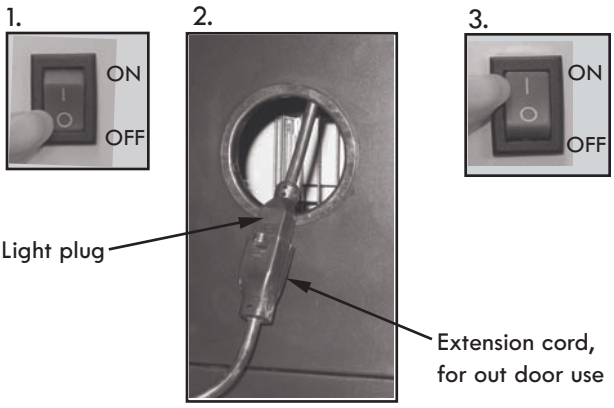
Directions

1. Pre-heat oven to 400 degrees.
2. Mix together cheese, green onion and bacon bits.
3. Bake Potatoes for 60 minutes or until a toothpick can be easily inserted.
4. Remove potatoes from oven and cut in half.
   WARNING: Potatoes will be hot. Do not hold with bare hands
5. Scoop out most of potato from each half
6. Fill each potato skin with mixture. (approx 1/2 cup)
7. Return skins to oven for 10 minutes or until cheese is melted
8. Remove skins from oven and serve.

Grill Halogen Light

LIGHT OPERATION INSTRUCTIONS

1. Make sure light switch on the control panel is in the “OFF” position
2. Connect light plug to an extension cord, then put the extension cord plug into the outlet on the wall.
3. Turn the light switch to “ON”

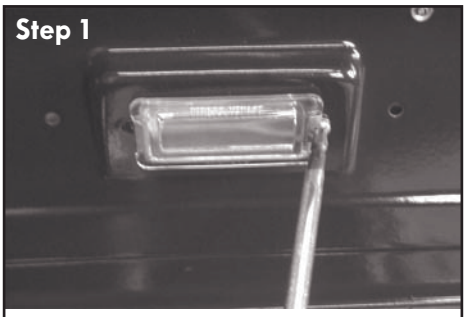


WARNING

- Keep any electrical supply cord away from any heated surface.
- Use the shortest length extension cord required. Do not connect 2 or more extension cords together.

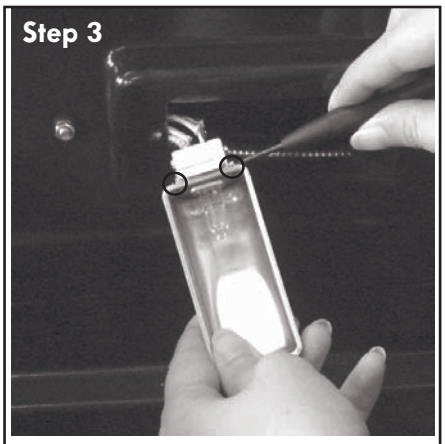
Bulb Replacement

▲ Make sure light switch on the control panel is in the “OFF” position and adapter plug is disconnected from outlet.



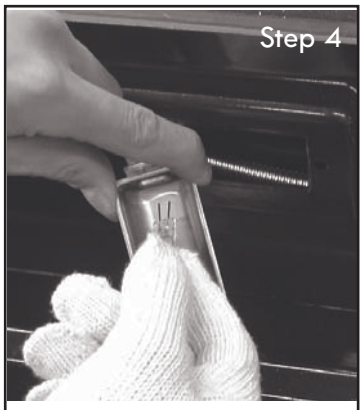
Release the screw securing the light socket.

Take out the socket and remove the lens.



Loosen the two screws which are locking the bulb.

Remark: skip step 3 if there is no screw locking the bulb.



Pull out the bulb and replace with a new bulb.

Step 5

Reverse instructions from step 3 through step 1 to re-install socket.

Bulb Specification

Bulb Type: Halogen
Wattage: 10 W per bulb
Voltage: 12 V

CAUTION

Take care not to touch the bulb with your bare fingers. Touching bulb with your skin can leave a film on the bulb that causes it to burn out quickly.

Continued on next page

Cleaning the Lens

1. **Prior to cleaning, make sure the light switch is in the "OFF" position and the light plug is disconnected from the power supply.**
2. **Do not clean the glass lens when warm. Allow to cool before cleaning. Sudden change in temperature may cause cracking of the glass lens.**
3. **Use a damp towel to clean the surface of the glass lens.**
4. **Allow the lens to dry before reconnecting the light plug to the power supply and turning the light switch to the "ON" position.**

- **Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Interrupter devices on all outdoor circuits.**
- **If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Interrupter protector exists.**
- **Do not use this appliance if the circuit does not have GFI protection.**
- **Do not plug this appliance into an indoor circuit.**

1. **To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.**
2. **Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.**
3. **Do not operate grill with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.**
4. **Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.**
5. **Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.**
6. **When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.**
7. **Use only a Ground Fault Interrupter(GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.**
8. **Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.**
9. **Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.**

Rotisserie Burner Safety Valve
The rotisserie burner on this grill is equipped with a Safety Shut Off Valve. A flame sensing device is used to monitor the burner function when the rotisserie burner valve is turned on. In the event that the burner is blown out by the wind, gas flow to the burner is shut off at the safety valve. To reignite, follow the lighting instructions in this manual.

PARTS LIST

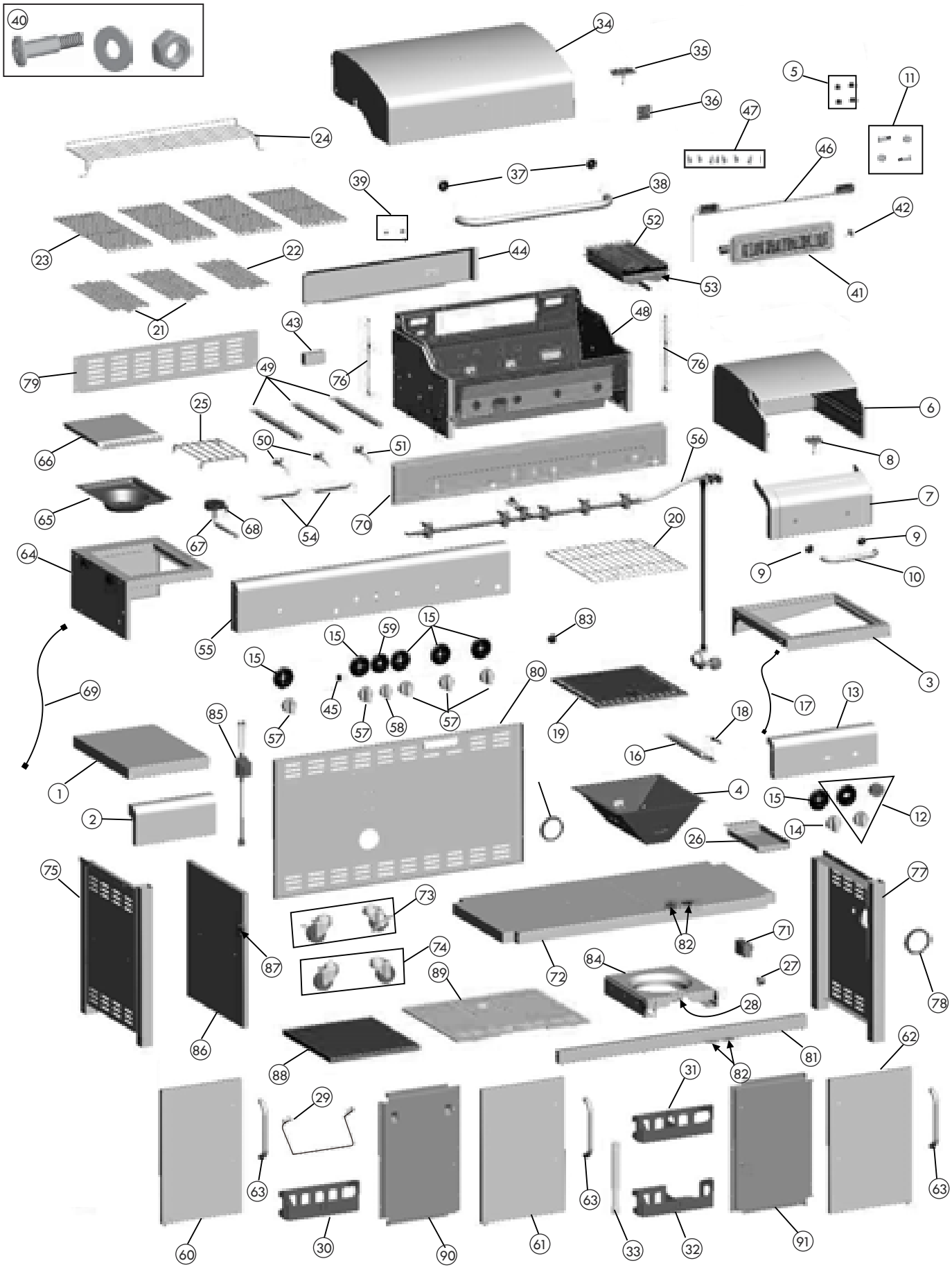
Key	Qty	Description	Part Number
1	1	SIDE SHELF, LEFT	G523-1100-W1
2	1	FASCIA, LEFT	G529-0025-W1
3	1	SIDE OVEN SHELF	G529-8500-W1
4	1	DRIP PAN, F/ SIDE OVEN	G529-8100-W1
5	4	SILICONE REAR RUBBER BUMPER, F/ LID	G508-0033-W1
6	1	SIDE OVEN TOP	G529-0800-W1
7	1	FRONT LID, F/ SIDE OVEN	G529-8300-W1
8	1	TEMPERATURE GUAGE, F/ SIDE OVEN	G457-0028-W1
9	2	BEZEL, F/ SIDE OVEN HANDLE	G457-0020-W1
10	1	HANDLE, F/ SIDE OVEN	G517-0011-W2
11	1	LID HARDWARE, F/ SIDE OVEN	G529-0028-W1
12	1	TIMER ASSEMBLY, F/ SIDE OVEN	G457-0037-W2
13	1	FASCIA, F/ SIDE OVEN SHELF	G529-0026-W1
14	1	CONTROL KNOB, F/ SIDE OVEN	G529-0036-W1
15	6	BEZEL, F/ KNOB	G529-0011-W1
16	1	SIDE OVEN BURNER	G529-1100-W1
17	1	WIRE F/ SIDE OVEN ELECTRODE	G529-0037-W1
18	1	ELECTRODE, F/ SIDE OVEN	G529-0007-W1
19	1	BOTTOM PLATE F/ SIDE OVEN	G529-0029-W1
20	1	SIDE OVEN GRATE	G529-0032-W1
21	2	HEAT DIFFUSER	G523-0048-W1
22	1	HEAT DIFFUSER, F/ BAR BURNER	G523-0053-W1
23	4	COOKING GRATE	G523-0049-W1
24	1	WARMING RACK	G523-0050-W1A
25	1	GRATE, F/ SIDEBURNER	G501-0077-W1
26	1	GREASE TRAY	G516-6900-W1
27	1	CAP, F/ EI MODULE	G515-0030-W1
28	1	TANK THUMBSCREW	G505-0047-W1
29	1	BAG HOOK, F/ DOOR	G523-0039-W1
30	1	CONDIMENT TRAY, DOOR (L)	G523-0040-W1
31	1	CONDIMENT TRAY TOP, DOOR (R)	G523-0043-W1
32	1	CONDIMENT TRAY BOTTOM, DOOR (R)	G523-0044-W1
33	1	HOLDER, PAPER TOWEL	G523-6300-W1
34	1	TOP LID	G529-0100-W1
35	1	TEMPERATURE GAUGE	G529-0002-W1
36	1	LOGO PLATE	G614-0097-W1
37	2	BEZEL, F/ HANDLE	G352-0015-W1
38	1	HANDLE F/ TOP LID	G521-0002-W1
39	2	SILICONE RUBBER BUMPER, F/ MAIN LID	G527-0002-W1
40	1	TOP LID HARDWARE	G527-0028-W1
41	1	ROTISSERIE BURNER	G525-0900-W1
42	1	ELECTRODE, F/ ROTISSERIE BURNER	G523-0062-W1
43	1	BRACKET, F/ ROTISSERIE	G529-0040-W1
44	1	BACK COVER, F/ ROTISSERIE	G523-0011-W1
45	1	LIGHT SWITCH	G520-0013-W1
46	1	HALOGEN LIGHT ASSEMBLY	G614-8200-W1
47	7	HOSE CLIP	G608-0041-W1
48	1	FIREBOX	G529-3100-W1
49	3	MAIN BURNER TUBE, NO ELECTRODE	G517-7300-W1
50	2	ELECTRODE SET, F/ MAIN BURNER, 900MM WIRE	G515-0014-W1
51	1	ELECTRODE SET, F/ MAIN BURNER, 600MM WIRE	G515-0067-W1
52	1	MAIN BURNER-BAR BURNER	G523-3200-W1A
53	1	ELECTRODE, F/ BAR BURNER	G523-0010-W1
54	2	FLAME CARRY OVER TUBE	G524-0036-W1
55	1	MAIN CONTROL PANEL	G529-0010-W1
56	1	HOSE VALVE REGULATOR	G529-3300-W1
57	5	CONTROL KNOB	G529-0013-W1
58	1	CONTROL KNOB, F/ ROTISSERIE	G529-0014-W1
59	1	BEZEL, F/ ROTISSERIE KNOB	G529-0012-W1
60	1	LEFT SHELVING DOOR, NO HANDLE	G529-6000-W1
61	1	LEFT CART DOOR, NO HANDLE	G523-0037-W1
62	1	RIGHT CART DOOR, NO HANDLE	G523-0041-W1
63	3	HANDLE, F/ DOOR	G517-0011-W1
64	1	SIDEBURNER SHELF	G523-3400-W1
65	1	DRIP PAN, F/ SIDEBURNER	G523-0012-W1
66	1	LID, F/ SIDEBURNER	G529-0033-W1
67	1	SIDEBURNER	G523-0058-W1
68	1	ELECTRODE, F/ SIDEBURNER	G430-2604-W1
69	1	WIRE, F/ SIDEBURNER ELECTRODE	G606-0068-W1
70	1	INNER PANEL, F/MAIN CONTROL PANEL	G523-0014-W1
71	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE	G614-0070-W1
72	1	BOTTOM SHELF	G523-0025-W1
73	2	CASTER, LOCKING	G523-0028-W1
74	2	CASTER, FIXED	G523-0029-W1
75	1	LEFT CART ASSEMBLY	G529-4100-W1
76	2	MATCH HOLDER	G508-0039-W1
77	1	RIGHT CART ASSEMBLY	G529-4200-W1
78	2	GROMMET	G501-0039-W1
79	1	BACK PANEL, UPPER	G529-0015-W1
80	1	BACK PANEL, LOWER	G529-0018-W1
81	1	FRONT DOOR BRACE	G529-5000-W1
82	4	MAGNET, F/ DOOR	G501-0016-W2
83	1	IGNITER SWITCH MODULE	G518-0026-W1A
84	1	LP TANK SHELF ASSEMBLY	G523-4100-W1
85	1	12V ADAPTER	G518-0076-W1
86	1	DIVIDER PANEL, F/ CART	G529-0019-W1
87	1	MAGNET, F/ CART	G501-0016-W3
88	1	SHELF, F/ CART	G529-0020-W1
89	1	HEAT SHIELD, F/ TANK	G529-1000-W1
90	1	DOOR LINER, LEFT	G529-0031-W1
91	1	DOOR LINER, RIGHT	G523-0042-W1
NOT Pictured			
...	1	PRODUCT MANUAL, ENGLISH, SPANISH	G529-010801-W1
...	1	HARDWARE PACK	G529-B001-W1

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-241-7548 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®.

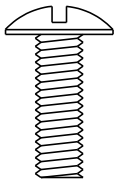
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM

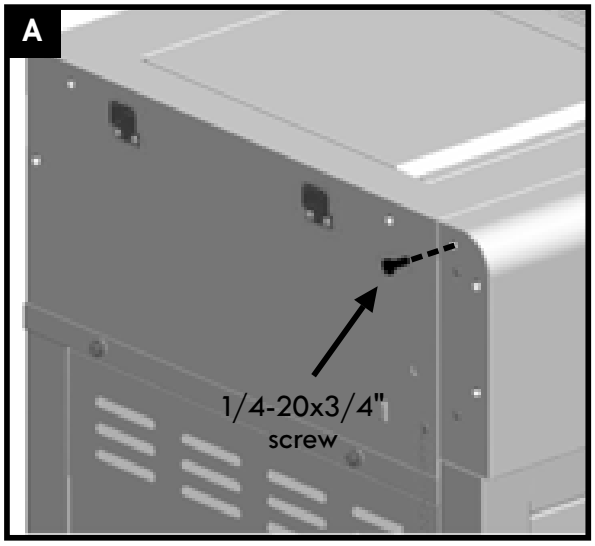


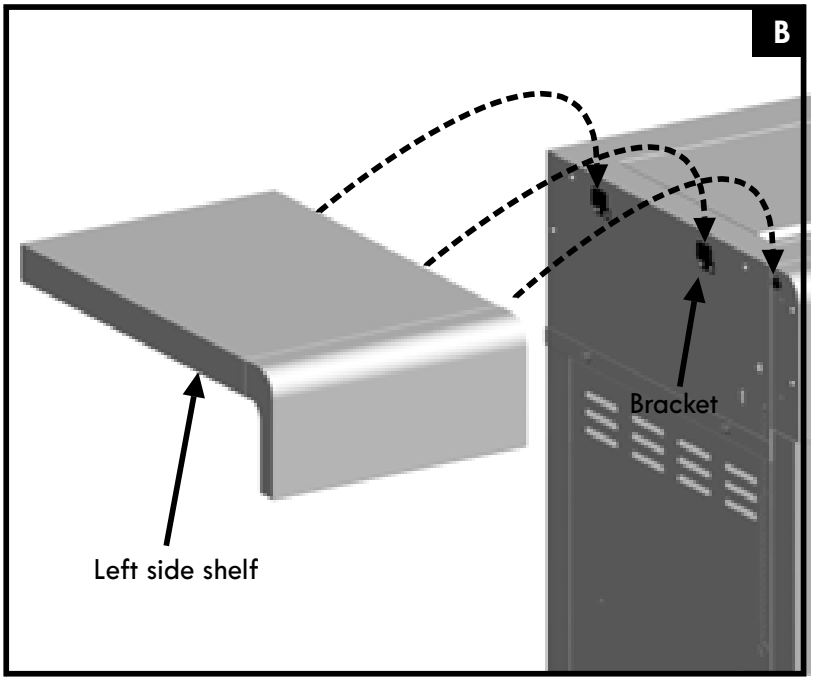
ASSEMBLY

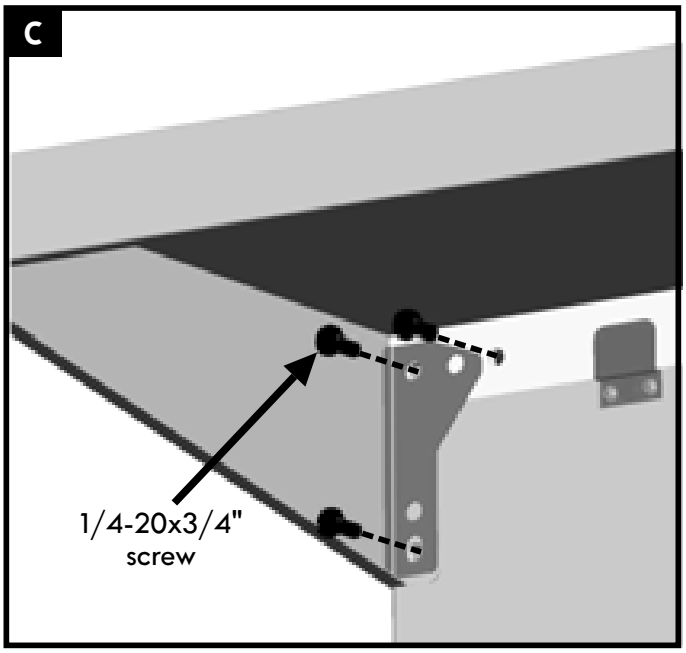
1 Partially attach one 1/4-20x3/4" screw to the left side of the control panel. Allow half of the screw threads to remain showing (A).
Place slot on side of left shelf fascia onto the screw. At same time, hang left shelf on side shelf brackets (B). Do not fully tighten screw until end of this step.
Attach left side shelf rear using three 1/4-20x3/4" screws, shown C.
Attach left side shelf front using three 1/4-20x3/4" screws, shown D. Fully tighten the screw inserted at the beginning of this step.

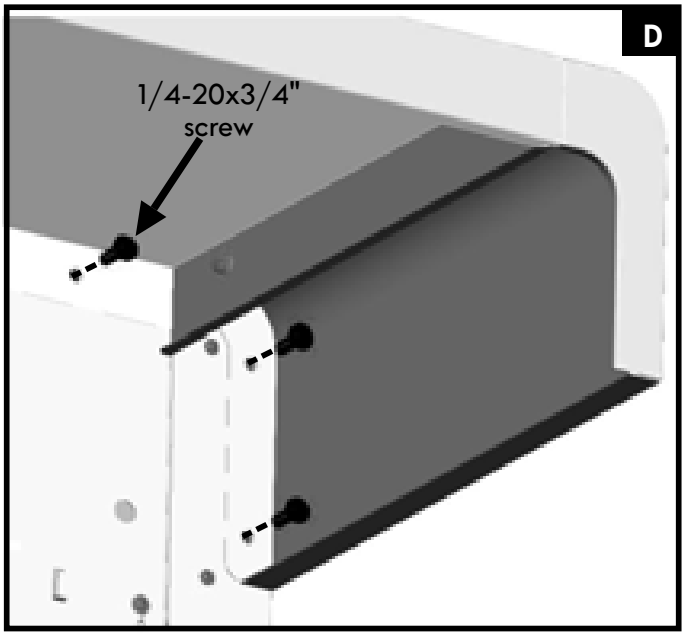


1/4-20x3/4"screw
Qty. 7

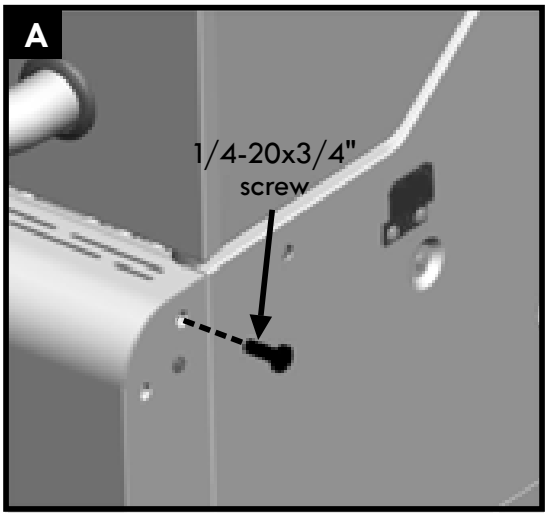


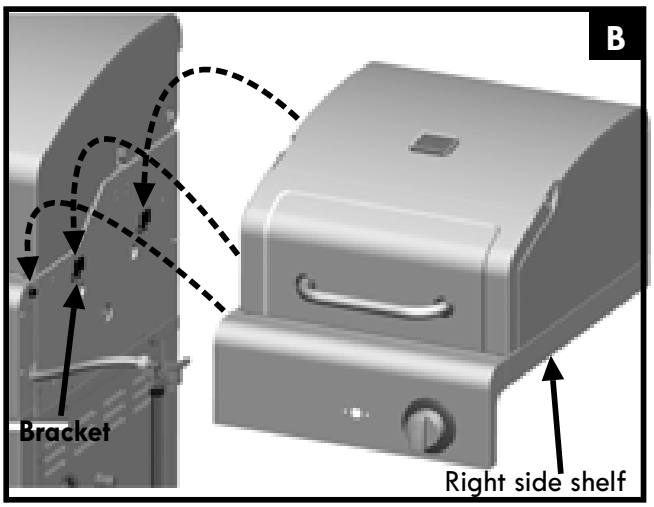


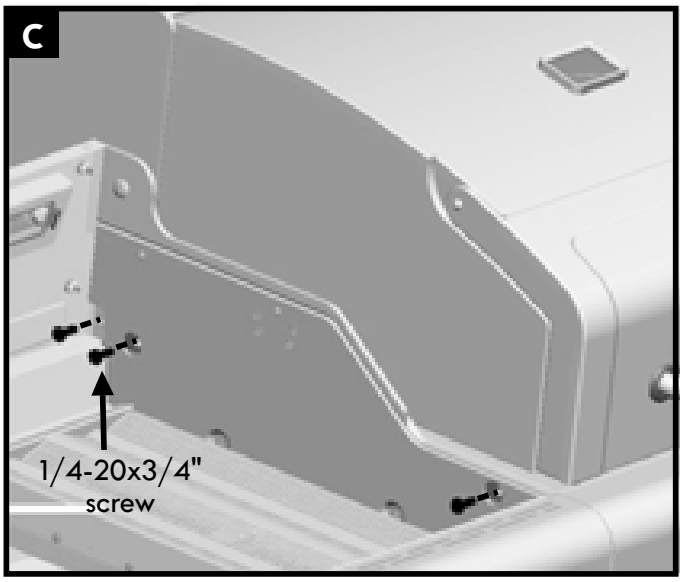


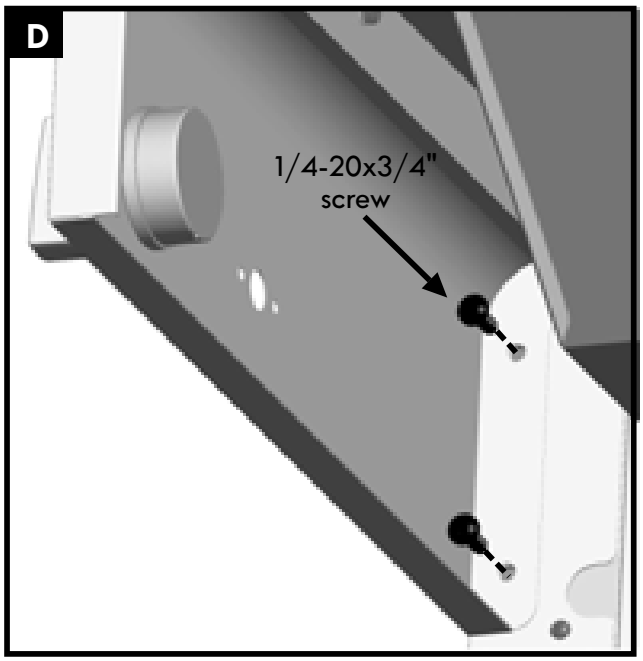


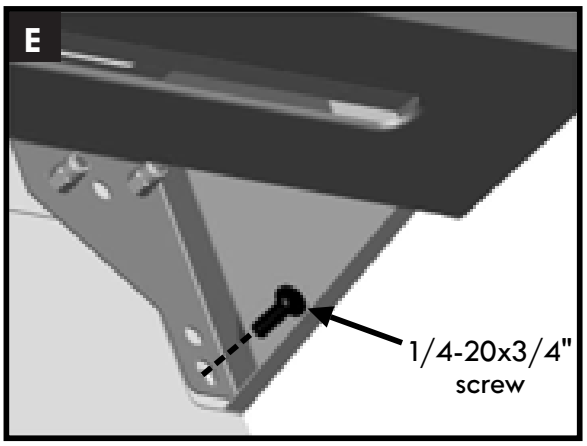
2 Partially attach one 1/4-20x3/4" screw to the right side of the control panel. Allow half of the screw threads to remain showing (A).
Place slot on side of right shelf fascia onto the screw. At same time, hang right shelf on side shelf brackets (B).
Do not fully tighten screw until end of this step.
Attach right side shelf using three 1/4-20x3/4" screws, shown C.
Attach right side shelf front using two 1/4-20x3/4" screws, shown D.
Attach right side shelf rear using one 1/4-20x3/4" screw, shown E.
Fully tighten the screw inserted at the beginning of this step.

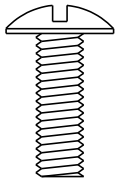






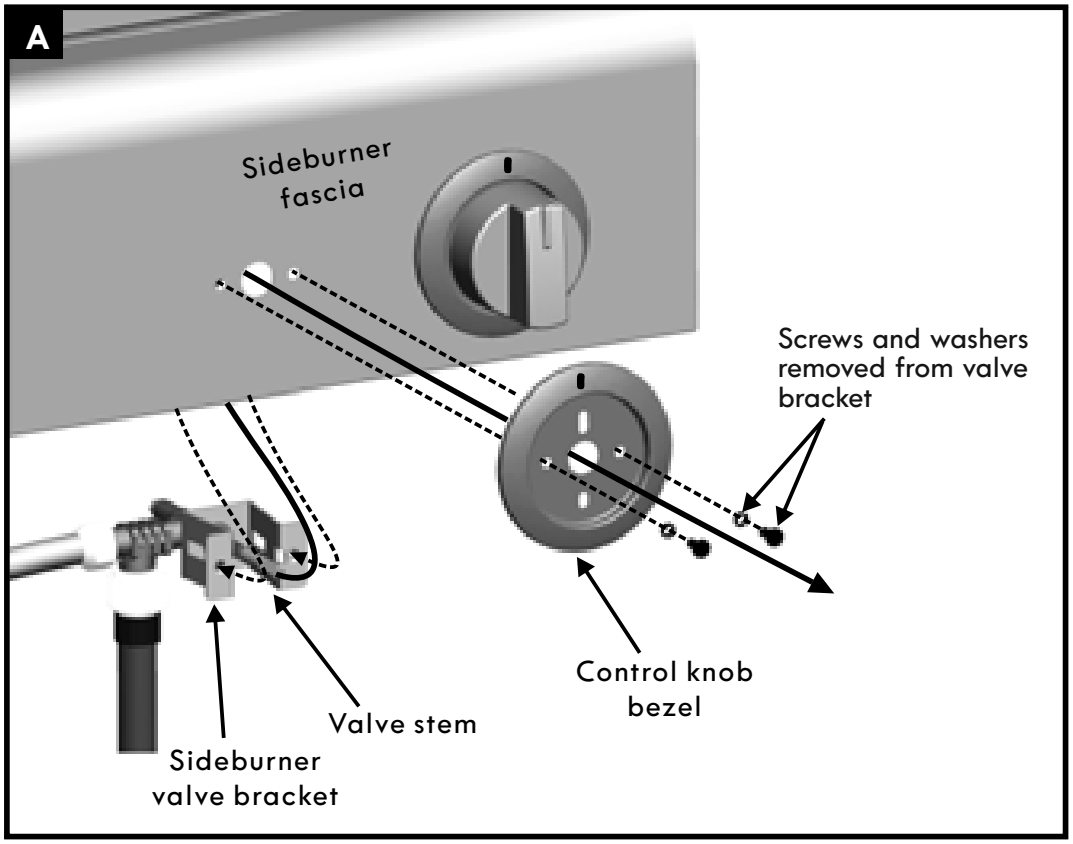


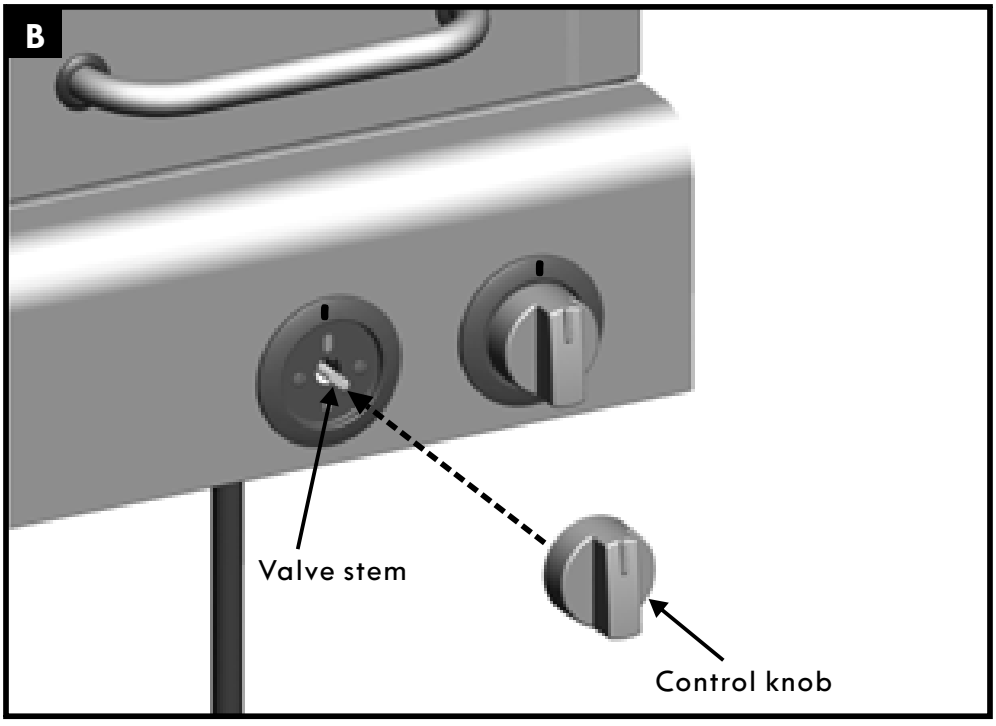




1/4-20x3/4" screw
Qty. 7

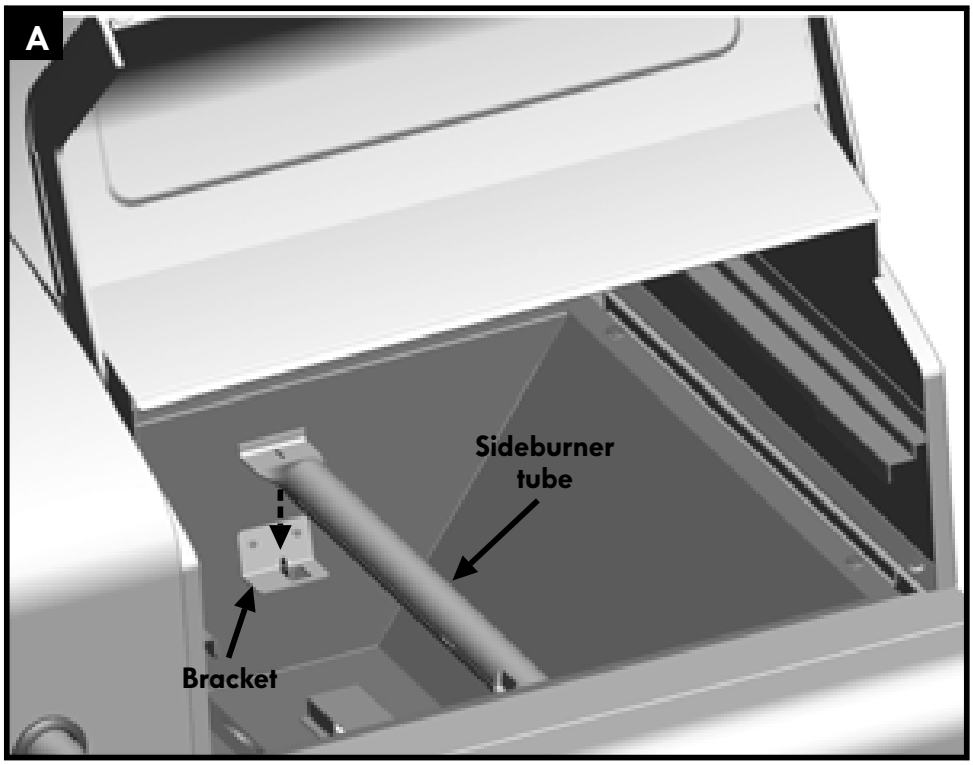
3 Remove the two factory-attached screws and washers from the side-burner valve bracket (A). Use the same screws and washers to attach the side burner bezel and valve bracket to the side shelf fascia (A). Press side burner control knob onto valve stem (B).

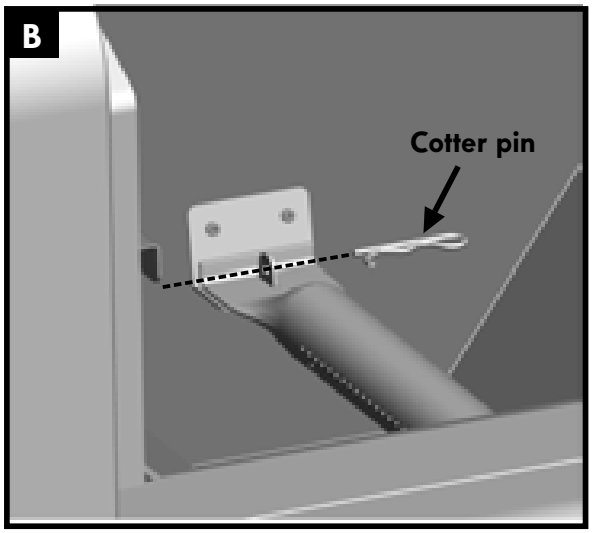


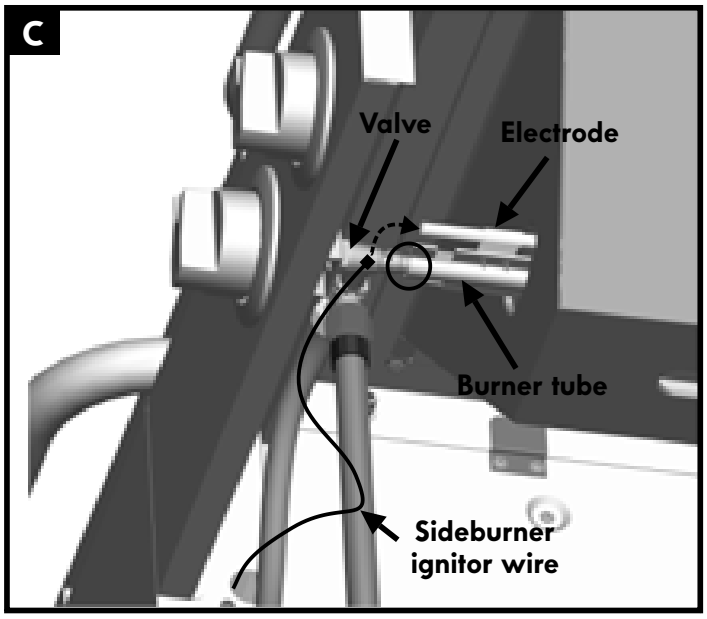


4 Insert side burner tube through hole in front wall of side shelf. Fit front of burner tube securely over valve stem (C). Fit slot at rear of tube over tab on rear bracket (A). Secure rear of burner with cotter pin clip (B). Connect sideburner ignitor wire to electrode as shown C.

Cotter pin clip
Qty. 1



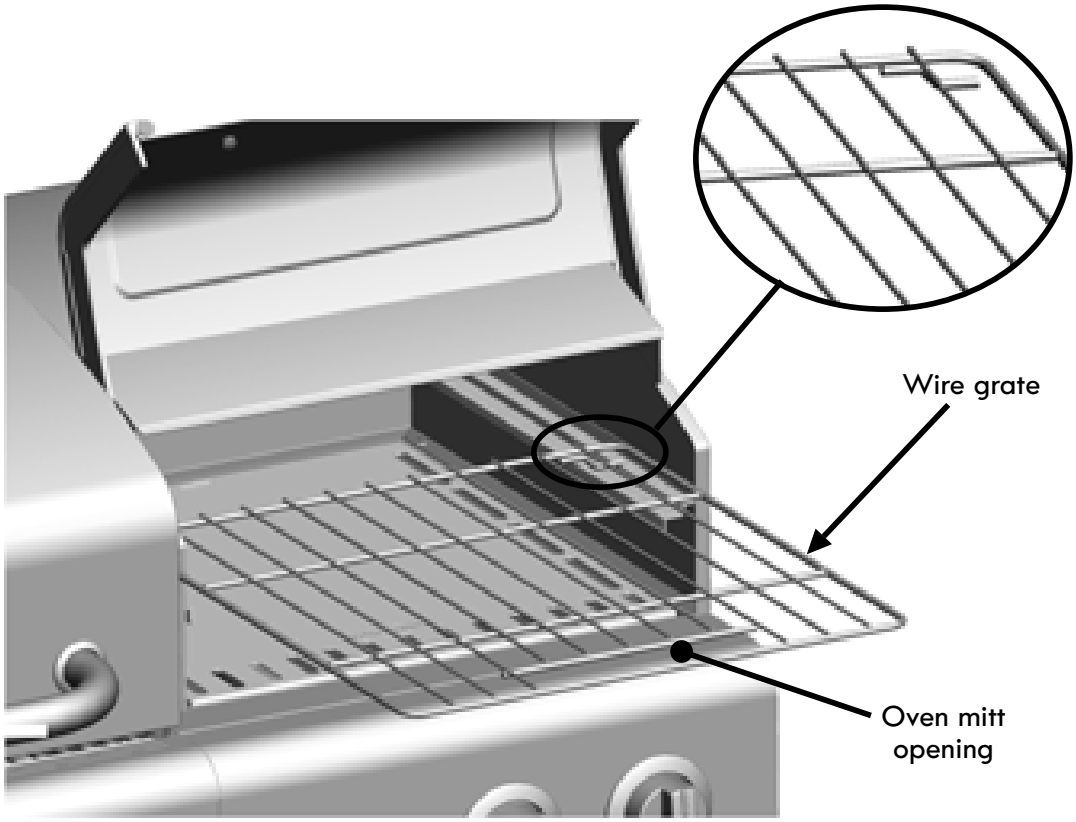




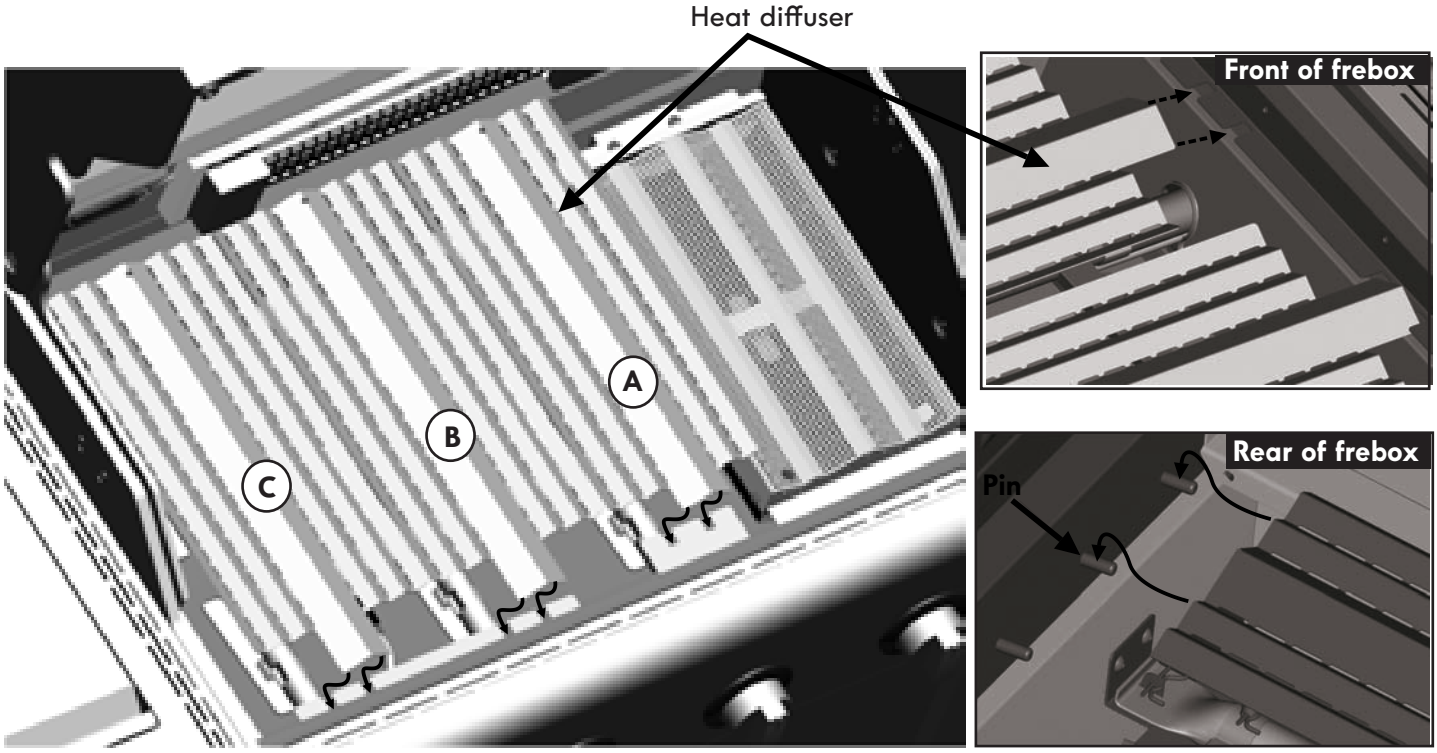
5 Oriented as shown, install side burner plate into the oven.

Note: Failure to install side burner plate will void the warranty as well as cause possible damage to the product.

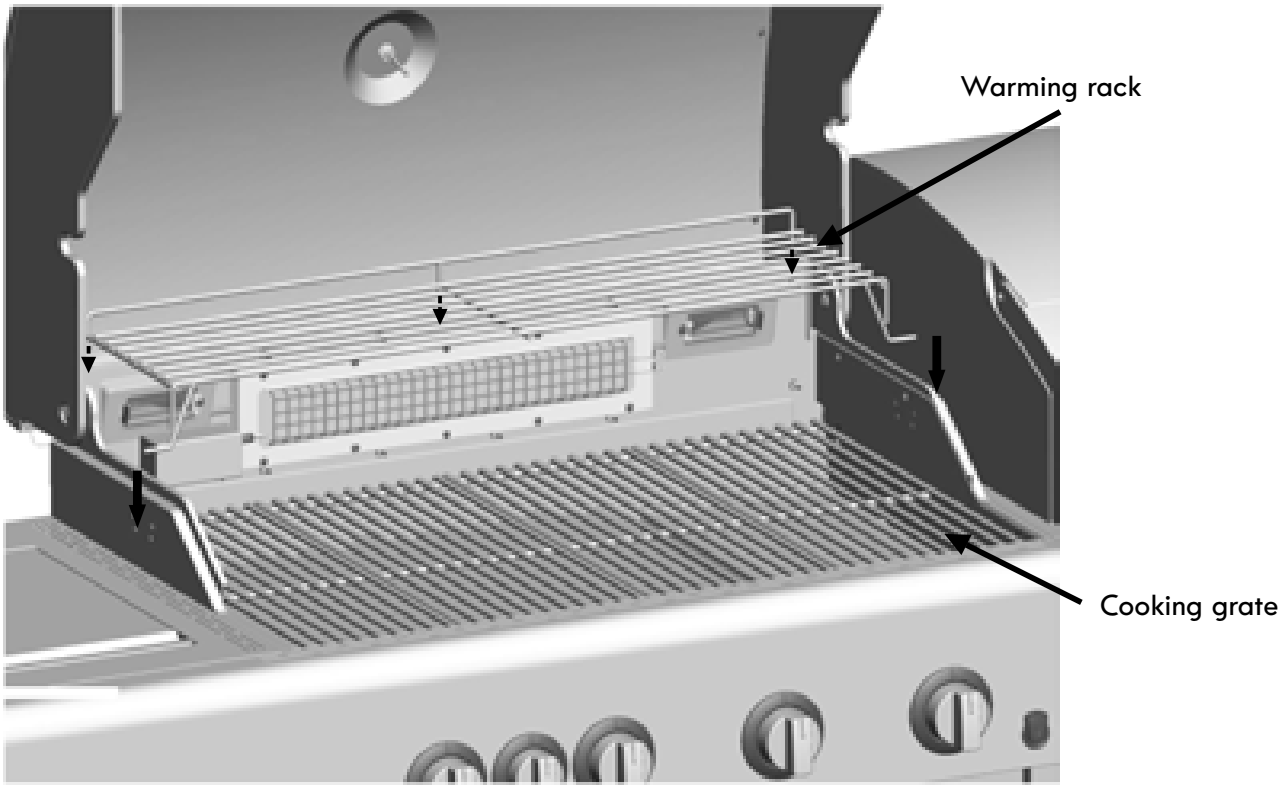
6 Slide wire grate into the oven with hooks facing down. Make sure the oven mitt opening is at front.



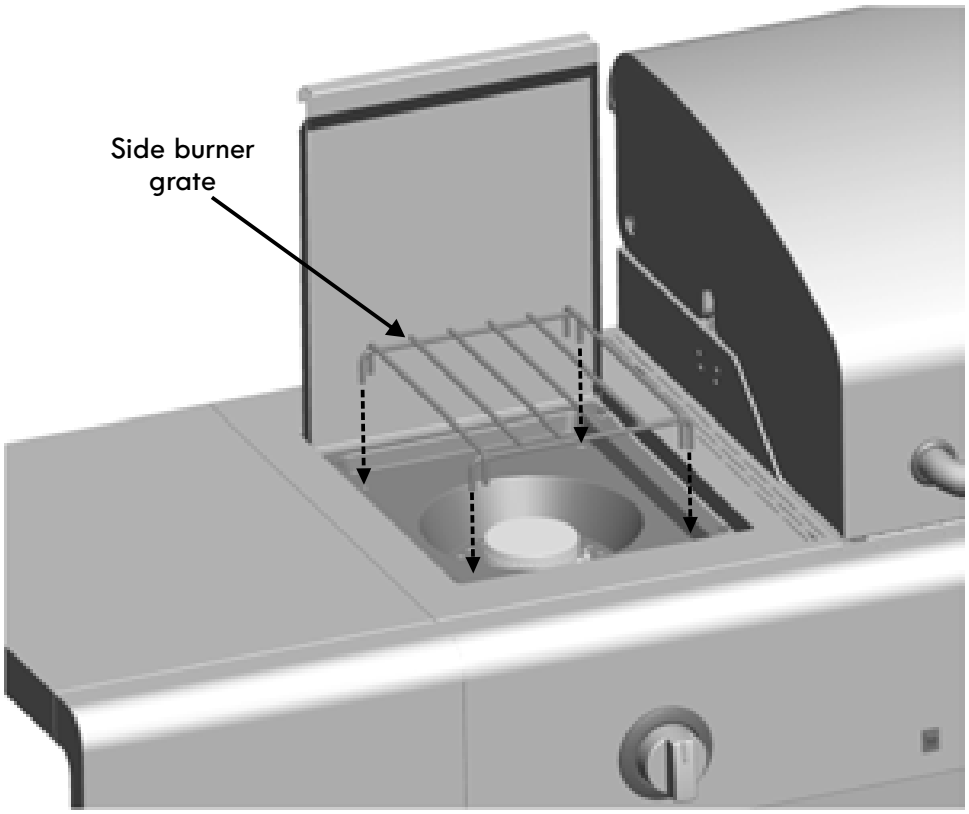
7 Install heat diffusers by sliding one end of each heat diffuser into slots at front of firebox and resting opposite end on pins at back of firebox. Make sure to install the shorter heat diffuser in A position, and install the two longer heat diffusers in B and C position.



8 Place cooking grates onto the firebox as shown. Insert the three wire ends at rear of warming rack into holes in back of firebox. Front wires of warming rack rest on sides of firebox.



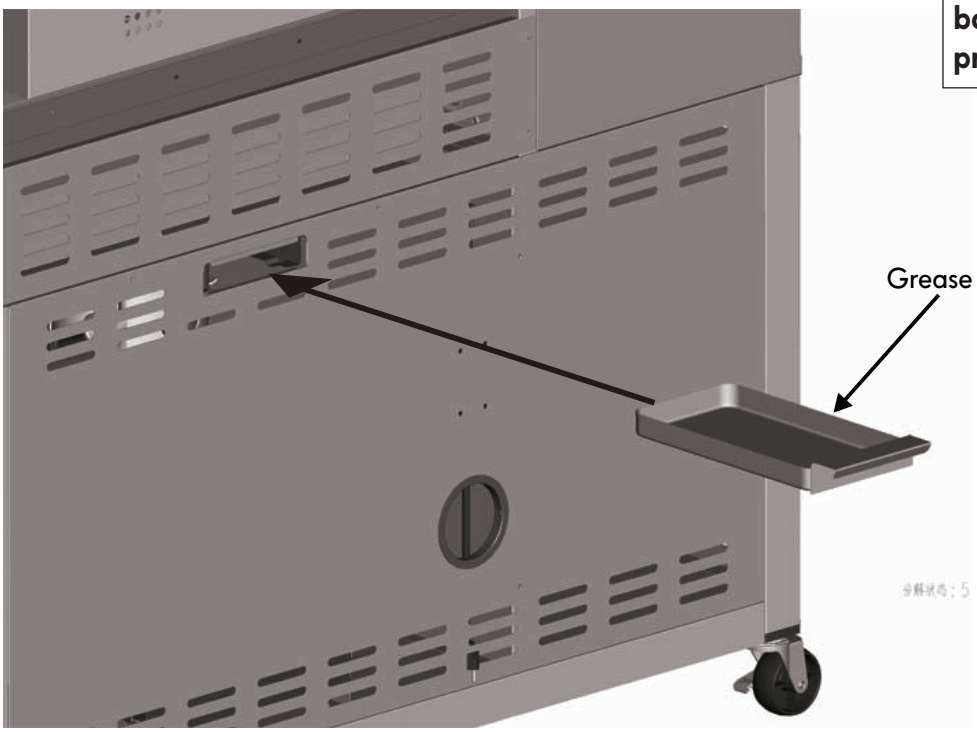
9 Place side burner grate into side burner shelf, aligning grate legs with holes in shelf.



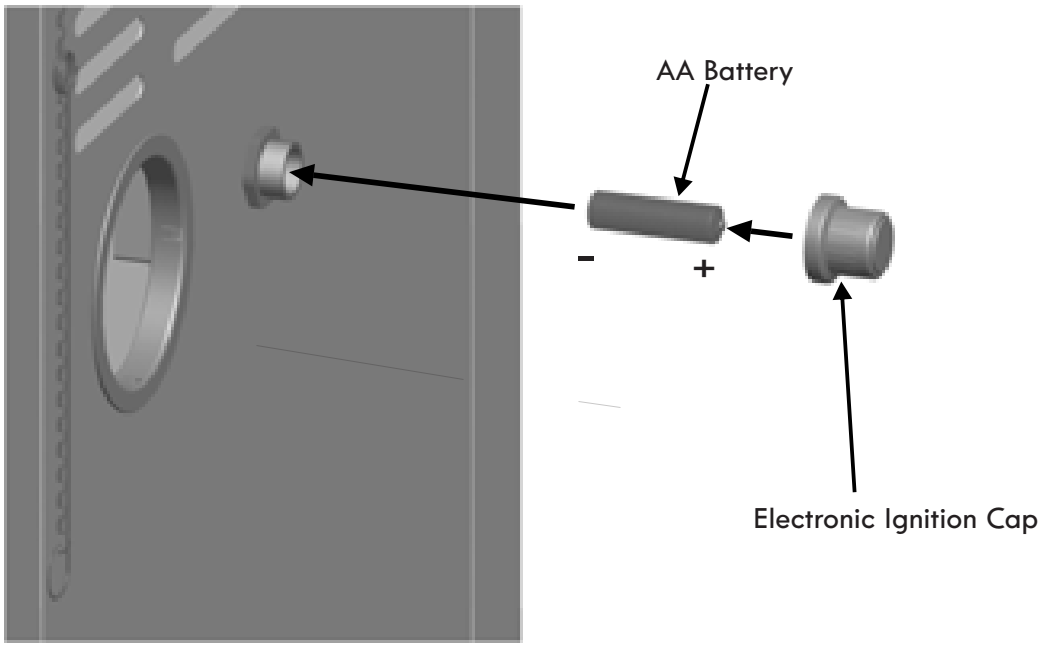
10 On back of grill, slide grease tray into opening in lower back panel.

CAUTION

Failure to install grease tray will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.

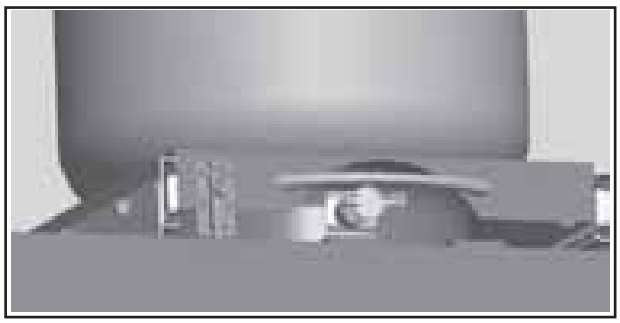


11 Unscrew electronic ignition cap on cart right side panel. Insert AA battery into igniter, negative(-) end first. Replace the cap.



12 LP TANK IS SOLD SEPARATELY. Fill and leak check the tank before attaching to grill and regulator (see Use & Care section).
Once tank has been filled and checked for leaks, slide tank tray in bottom shelf forward. Fully loosen tank screw at bottom of tank tray. Insert tank into tray with tank valve facing to right side of cart. Secure tank by tightening tank tray screw. Connect regulator to tank as described in Use and Care section. Slide tank shelf back into place.
See Use & Care section of this manual to perform the "Burner Flame Check" and for important safety instructions before using.

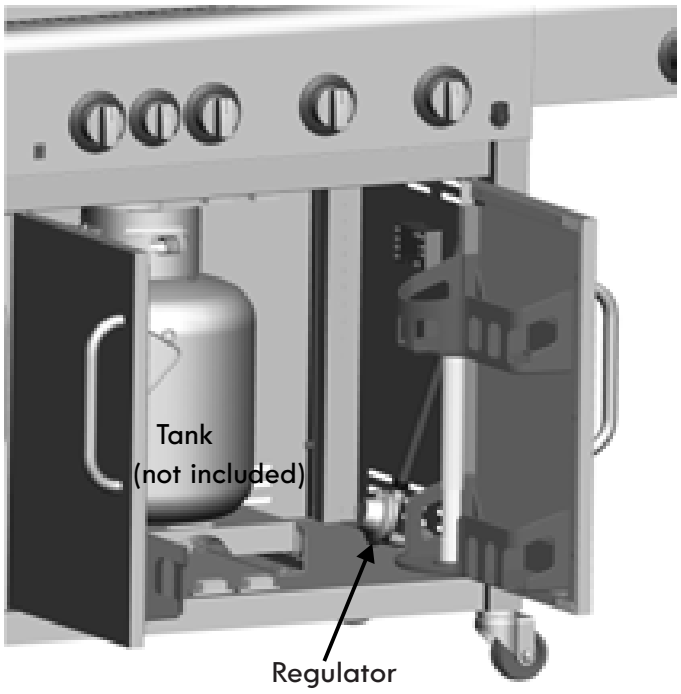
Tank Screw at bottom of tank tray



CAUTION

LP tank valve must face to right side of cart once tank is attached. Failure to install LP tank correctly may cause gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.

Always keep LP tank in upright position during use, transport, and storage.



13 Install door organizers

Back of left door:

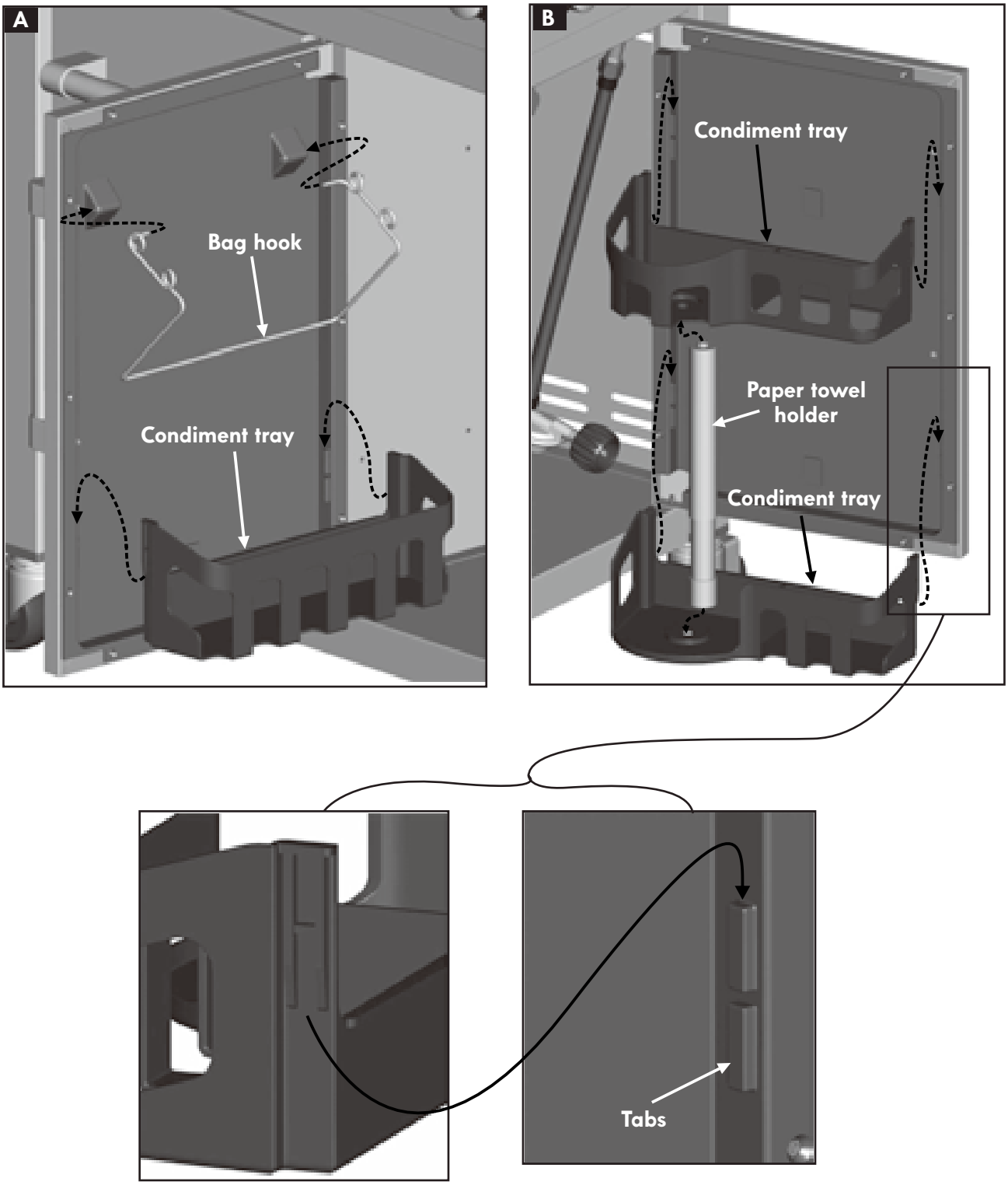
Attach bag hook by inserting wire ends in the holes on the door, shown A.

Attach condiment tray by sliding it onto tabs on lower door back panel, shown A.

Back of right door:

Attach condiment trays by sliding them onto tabs on upper and lower door back panel, shown B.

Attach paper towel holder between condiment trays, shown B.



EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	• Damaged hose.	• Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve/hose/ regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.
Gas leaking from LP cylinder.	• Mechanical failure due to rusting or mishandling.	• Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder valve.	• Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	• Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	• Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	• Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	• Fire in burner tube section of burner due to blockage.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	• Too much grease buildup in burner area.	• Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) Continued on next page.	**GAS ISSUES:** • Trying to light wrong burner.	• See instructions on control panel and in Use and Care section.
	• Burner not engaged with control valve.	• Make sure valves are positioned inside of burner tubes.
	• Obstruction in burner.	• Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.
	• No gas flow.	• Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to “Sudden drop in gas flow.”
	• Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.	• Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.
	• Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.	• Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.
	ELECTRICAL ISSUES: • Electrode cracked or broken; “sparks at crack.”	• Replace electrode(s). Main Burners:
	• Electrode tip not in proper position.	• Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8” to 1/4”. Adjust if necessary. Side burner: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8” to 3/16”. Adjust if necessary.
	• Wire and/or electrode covered with cooking residue.	• Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	• Wires are loose or disconnected.	• Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.
	• Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	• Replace ignitor wire/electrode assembly.
	• Dead battery.	• Replace with a new AA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	**ELECTRONIC IGNITION:** • No spark, no ignition noise. • No spark, some ignition noise. • Sparks, but not at electrode or at full strength.	 • See Section I of Electronic Ignition System. • See Section II of Electronic Ignition System. • See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	• See "GAS ISSUES:" on previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting.	 • Use long-stem match (fireplace match). • See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	• Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP cylinder. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	• Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	• Grease trapped by food buildup around burner system.	• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
Unable to fill LP cylinder.	• Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	• The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	• Clean carry-over tube(s) with wire brush.
Rotisserie burner does not remain lit	• See "GAS ISSUES" on previous page. • Flame sensor does not detect flame.	Turn off knob, wait 30 seconds and repeat lighting procedure. Knob must be pressed for gas to flow long enough to allow burner to heat the flame sensor.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	• Battery not installed properly.	• Check battery orientation.	• Install battery (make sure that "+" and "–" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "–" end down.)
	• Dead battery.	• Has battery been used previously?	• Replace battery with new AA-size alkaline battery.
	• Button assembly not installed properly.	• Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding.	• Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully.
	• Faulty spark module.	• If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	• Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	• Output lead connections not connected.	• Are output connections on and tight?	• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
	• Arcing to grill away from burner(s).	• If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.	• If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.
	• Weak battery.	• All sparks present but weak or at slow rate.	• Replace battery with a new AA-size alkaline battery.
	• Electrodes are wet.	• Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?	• Use paper towel to remove moisture.
	• Electrodes cracked or broken "sparks at crack".	• Inspect electrodes for cracks.	• Replace cracked or broken electrodes.

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.**

ADVERTENCIA

1. **No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

Si necesita ayuda o repuestos llame al Centro de Información sobre Parrillas ¿Necesita repuestos? ¿Preguntas sobre el armado? ¿Problemas de funcionamiento? Antes de devolver la parrilla a la tienda, llame al **1-800-241-7548**

Inscripción del producto
IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

A la persona que instale o arme esta parrilla: Deje estas instrucciones al consumidor.
AL CONSUMIDOR: Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

ADVERTENCIA

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, especialmente las indicadas en estas instrucciones. Si es necesario, use guantes de protección

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene substancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A 119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard of Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (como el un asador) deben estar conectados a tierra, de conformidad con los códigos locales, o con el Código nacional sobre electricidad (o National Electrical Code), ANSI / NFPA 70 o el Código canadiense de normas eléctricas (o Canadian Electrical Code), CSA C22.1. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Esté alerta ante la posibilidad de sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones. Recuerde que debe leer y seguir cuidadosamente todo lo que se indica en los mensajes.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o no graves.

© 2013 Sears Brands Management Corporation

Impreso en China

Índice

Por su propia seguridad 32
Centro de servicio para parrillas 32
Información de inscripción de la garantía 32
Símbolos de seguridad 32
Medidas de seguridad para la instalación 32
Garantía para la parrilla Kenmore 33
Guía para asar a la parrilla. 34-37
Uso y mantenimiento 38-47
Lista de piezas 48-49
Vista esquemática de las piezas 50
Armado 51-59
Resolución de problemas 60-62

Contratos de protección contra los gastos de reparaciones

Felicitaciones por una sabia adquisición. Su nueva Kenmore de funcionamiento fiable. Pero, como ocurre con todo producto, es posible que sea necesario repararlo de vez en cuando. Ésa es la razón por la que el contar con un contrato de protección contra los gastos de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

Su contrato de protección contra los gastos de reparaciones incluye:

- ☑ Servicio **experto** por parte de nuestros 10,000 profesionales especialistas en reparaciones
- ☑ **Servicio ilimitado sin cargo por piezas ni** por piezas ni por mano de obra para todas las reparaciones amparadas por el contrato
- ☑ **Cambio del producto, por un** valor de hasta $1500, si no se puede reparar su producto amparado por el contrato
- ☑ **Descuento de un 10%** del precio regular del servicio de mantenimiento y de las piezas utilizadas en el servicio de mantenimiento que no estén amparadas por el contrato; además, un descuento de un 10% del precio regular de los controles de mantenimiento preventivo
- ☑ **Asistencia inmediata por teléfono:** Lo llamamos Solución instantánea, es la asistencia telefónica por parte de un técnico de Sears. Imagínese que somos un "manual de propietario parlante."

Una vez que haya adquirido los servicios que le ofrece el contrato, le bastará una llamada telefónica para concertar una cita para las reparaciones. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o puede concertar una cita en línea.

El contrato de protección contra los gastos de reparaciones es una adquisición sin riesgos. Si, por alguna razón, lo cancela durante el período de garantía, le reembolsaremos todo su dinero. O, después que venza la garantía, le reembolsaremos una cantidad calculada a prorrata. Adquiera un contrato de protección contra los gastos de reparaciones.

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Pida mayor información y precios llamando al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional por Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de cocheras, calentadores de agua, y otros artefactos para el hogar, en EE UU o Canada, llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

Esta parrilla sólo se puede usar en exteriores

Herramientas necesarias para el armado:

Llave inglesa (que no viene incluida)
Destornillador (que no viene incluido)
Llave mixta de 7/16" (que no viene incluido)

GARANTIA LIMITADA

Garantía limitada con validez de un (1) año de Kenmore

Siempre que se instale, se opere y se le dé mantenimiento de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas, si este aparato llegara a fallar debido a un defecto en el material y la fabricación durante un (1) año desde la fecha de su compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para concertar la reparación gratuita o, en caso de que esta no sea factible, el reemplazo.

Durante diez (10) años desde la fecha de compra, cualquier quemador que se oxide se reemplazará sin costo. Después del primer año de la fecha de compra, usted asumirá el costo de la mano de obra que se requiera para su instalación.

Están excluidas de la cobertura de la garantía las pilas del dispositivo de encendido y la pérdida de pintura, decoloración u oxidación superficial de las partes de parrilla, las cuales o son piezas sujetas a desgaste y pueden en efecto desgastarse con el uso normal durante el periodo de la garantía, o son condiciones que pueden derivarse del uso normal, un accidente o un mantenimiento inadecuado.

La cobertura de la garantía se extingue en caso de que este producto se llegara a utilizar con fines distintos a los domésticos privados.

La presente garantía solo cubre defectos en el material y la fabricación. Sears NO pagará:

1. Piezas sujetas a desgaste que puedan desgastarse debido al uso normal durante el periodo de la garantía, en particular, pero no exclusivamente, pilas, focos y revestimientos y acabados superficiales.
2. A un técnico de servicio para dar instrucciones al usuario sobre la instalación, operación o mantenimiento correctos del producto.
3. A un técnico de servicio para limpiar o dar mantenimiento a este producto.
4. Daño o avería en este producto en caso de que no se instale, opere o mantenga de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
5. Daño o avería en este producto como consecuencia de un accidente, abuso, mal uso o uso con fines distintos al que está destinado.
6. Daño o avería en este producto como consecuencia del uso de detergentes, productos de limpieza, productos químicos o utensilios distintos a los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daño o avería en piezas o sistemas como consecuencia de modificaciones no autorizadas de que sea objeto este producto.

Renuncia de garantías implícitas; limitación de recursos

El único y exclusivo recurso del cliente conforme a esta garantía limitada será la reparación del producto con arreglo a lo previsto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin en particular, se limitan a un (1) año o al periodo más breve que permita la ley. Sears no se hará responsable por daños fortuitos o indirectos. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de los daños fortuitos o indirectos, ni la limitación de la vigencia de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, por lo que estas exclusiones o limitaciones podrían no aplicarse a usted.

Esta garantía solo tiene validez cuando este aparato se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

ADVERTENCI

- **Antes de armar y cocinar con esta parrilla, lea y siga todas las instrucciones de seguridad, armado y de uso y mantenimiento de esta guía.**
- **El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.**

PREPARADO PARA SU CONVERSIÓN

Esta parrilla se convierte fácilmente de parrilla a propano líquido (P.L.) a parrilla a gas natural (G.N.).

Para comprar el juego de piezas de conversión a gas natural (Art. No. 2766487), llame al 1-800-4-MY-HOME o visite el portal en www.sears.com.

Natural Gas Conversion Ready

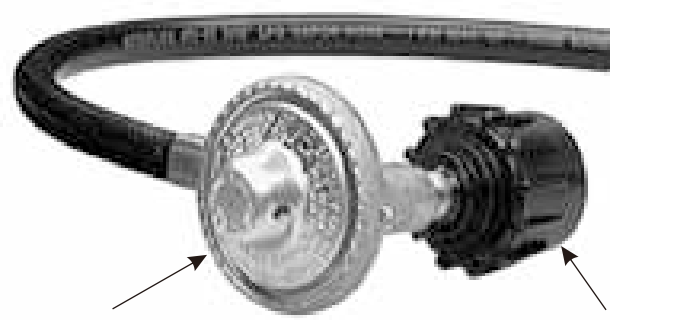
GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo comenzar

Cuando la use por primera vez
Lea el Manual de armado de la unidad y verifique parrilla esté correctamente armada. Antes de usar la parrilla por primera vez, retire de las superficies de la misma todo el material publicitario sobre el lugar de venta. Le recomendamos que, antes de usarla por primera vez, la haga funcionar en la graduación más alta durante unos 15 o 20 minutos. Esto ayudará a eliminar los residuos del aceite utilizado durante la fabricación.

Piedras de lava / briquetas
Esta parrilla a gas ha sido diseñada, fabricada y probada para ser usada con reguladores de llama o placas de distribución de calor para ofrecer un calentamiento más uniforme, mejorar el proceso de limpieza, y reducir las llamaradas. El agregar piedras de lava, carbón o briquetas de cualquier tipo ocasionara una deficiente combustión y aumentará las probabilidades de que se incendie la grasa, y recomendamos que no se haga. El uso de briquetas, piedras de lava o carbón en esta parrilla anulará su garantía. Para un sabor ahumado más acentuado, recomendamos que se use un ahumador con astillas de madera.

Temperatura
El medidor de temperatura ubicado en la tapa de la parrilla mide la temperatura del aire. La temperatura interior de la parrilla no será nunca tan alta como la de la superficie de cocinar.

Nota: Desde 1995, todos los reguladores (la parte que se acopla al tanque de gas para regular el flujo de gas) tienen incorporado un dispositivo de seguridad que limita el flujo de gas en caso de que se produzca una fuga. Usted puede activar sin darse cuenta este dispositivo de seguridad, aunque no exista ninguna fuga de gas. Esto ocurre generalmente cuando usted abre el gas desde la perilla de control de la parrilla antes de abrir la válvula del tanque de gas. Si se activa el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla sólo se calentará a una temperatura de entre 250° F y 300° F, aún cuando todos los quemadores estén en la graduación alta.



Si su parrilla no se calienta a más de 250° F o 300° F, debe realizar los siguientes pasos para reinicializar el dispositivo de seguridad:
1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Cierre todas las perillas del tablero de control.
3. Cierre la perilla del tanque.
4. Desconecte el regulador del tanque de gas.
5. Espere 30 segundos.
6. Vuelva a conectar el regulador al tanque.
7. Lentamente, abra por completo la perilla del tanque. No haga demasiada fuerza sobre la válvula en la posición de apertura total, para evitar dañarla.
8. Abra la perilla de control que corresponda y encienda la parrilla según las instrucciones del tablero de control.

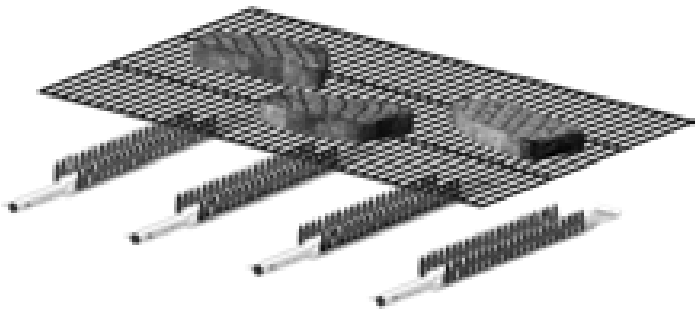
En la guía del producto se incluye una ilustración sobre este proceso. Lea mayor información en la sección referente a la resolución de problemas

Cómo calentar la parrilla
Como lo hace con el horno de la cocina de su casa, debe calentar su parrilla antes de usarla, para que funcione óptimamente. Caliente la parrilla en la graduación de llama alta durante unos 10 o 15 minutos, o más tiempo si las condiciones del tiempo lo exigen. Si tiene alguna pregunta sobre cómo encenderla, consulte en la Guía del producto las instrucciones de encendido de la parrilla. Para su comodidad, la parrilla trae una cadena y un orificio para el encendido con fósforos.

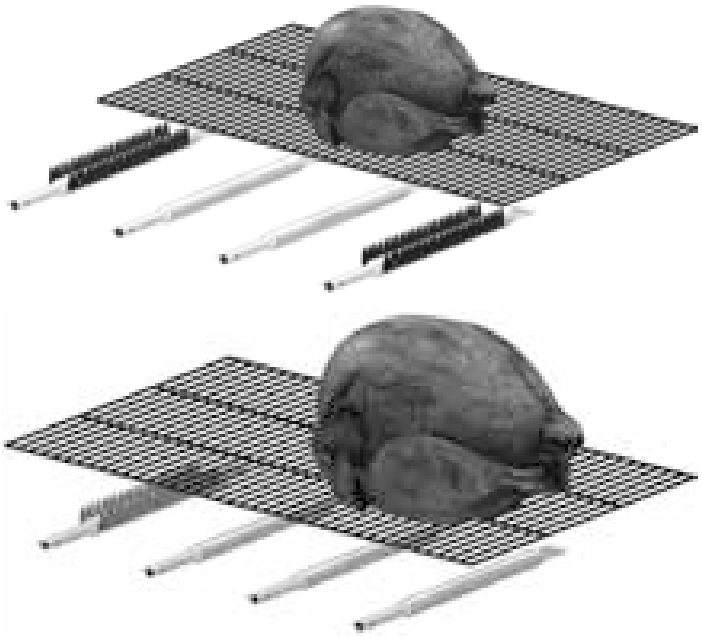
GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Para asar a la parrilla 101

Verdaderamente, el asar al aire libre es bastante simple. Podrá preparar deliciosas salchichas, hamburguesas o filetes de carne desde la primera vez que lo haga. Con la experiencia, aprenderá a usar su parrilla para preparar todo el tiempo comidas creativas y originales. El arte de cocinar se basa en este conocimiento. Antes de empezar a cocinar en la parrilla, organice su comida según el método de cocción y el tiempo necesario y prepare el área para cocinar de manera eficiente.

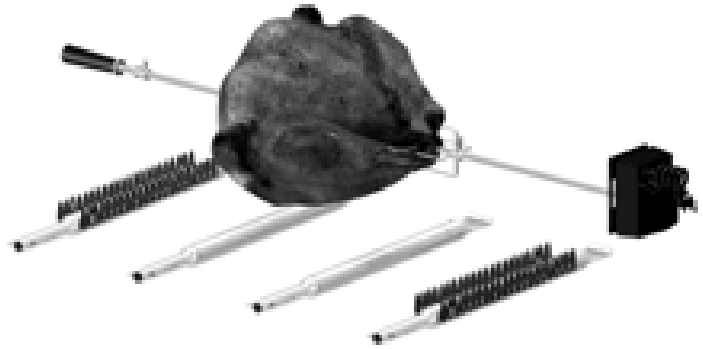
Cocción directa
La cocción directa consiste en cocinar la carne directamente sobre la llama, a alta temperatura. Es la forma perfecta de dorar rápidamente los filetes de carne, las chuletas y trozos de carne y verduras de menor tamaño que puede servir rápidamente.

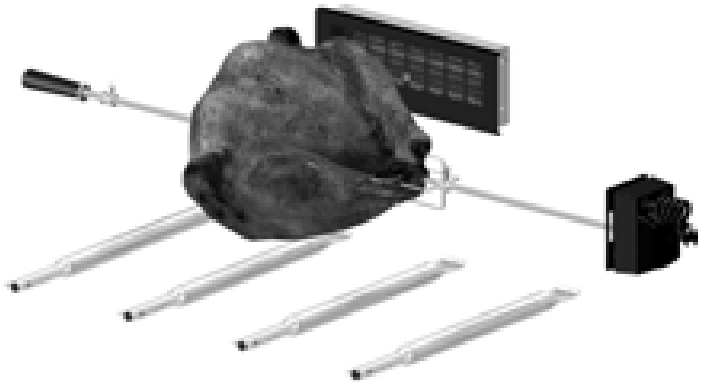


Cocción indirecta
Para la cocción indirecta se usan algunos quemadores para hacer circular el calor por toda la parrilla, sin contacto directo entre la carne y la llama. La carne se coloca sobre el quemador que está apagado. Este método se utiliza generalmente para cocinar cortes grandes de carne y de aves. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para ayudar a minimizar el trabajo de limpieza.



Para cocinar en asador
La mejor manera de cocinar carnes en piezas 'redondas', como asados grandes, aves enteras y cerdo, es usando el asador. Por lo general se necesita un motor auxiliar y una barra de asar que permite girar la carne a velocidad constante. Se cocina mejor con el asador instalado delante de un quemador especial para asador, o con una instalación de quemador para cocción indirecta. Debajo de la carne, se puede colocar un recipiente para la grasa y el jugo de la carne, para facilitar el trabajo de limpieza.





Seguridad con los alimentos
La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carne cruda.
Separación: Mantenga las carnes separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.
Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.
Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

INTERROGA TORIO DE GUÍA – Puntas y Bromas

La experiencia en cocinar a la parrilla se adquiere con la práctica y es aconsejable que se quede junto a la parrilla mientras cocine. El asar a la parrilla es una actividad que depende de muchos factores externos. En tiempo frío, necesitará una mayor cantidad de calor para alcanzar la temperatura de cocción ideal, y puede tomar más tiempo el cocinar la carne. La temperatura interna y el grosor de la carne pueden también afectar el tiempo de cocción. Toma más tiempo cocinar los trozos de carne fríos o más gruesos.

Temperatura interna de la carne

El exterior de las carnes preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Por tanto, use un termómetro para carnes para verificar que la carne haya alcanzado una temperatura de cocción interna adecuada.

USDA* Temperaturas Internas Mínimas Seguras Recomendadas	
Carne de vaca, Ternera, Cordero, y Lomo de Cerdo - Cortes Completos**	145° F
Pescado	145° F
Carne, Ternera, Cordero, y Cerdo - Molido	160° F
Platos de Huevo	160° F
Turquía, Pollo y Pato Entero, Pedazos y Tierra	165° F

* United States Department of Agriculture

** Permitia que la carne descanse tres minutos antes de cortarlo o consumir

Consulte con el Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener información completa y actualizada. Nuestra tabla de temperaturas se basa en las normas del Ministerio de de Agricultura de EE UU para establecer el grado de cocción de la carne. Verifíquelas en www.isitdoneyet.gov

Salsas

Las salsas que contienen azúcar y grasa pueden producir llamaradas y quemar la comida. En general, aplique estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción. Tenga en cuenta que aplicar mucha salsa o glaseado va a exigir después un mayor trabajo de limpieza.

Adobos y aliños

Para mejorar el sabor de la comida preparada a la parrilla, debe aplicársele un adobo líquido o un aliño seco antes de cocinarla. La carne se puede dejar remojar en el adobo o se le puede inyectar el adobo hasta 24 horas antes de cocinarla a la parrilla. Los aliños secos se pueden aplicar directamente a la carne inmediatamente antes de cocinarla a la parilla.

Astillas de madera

Para lograr un mayor sabor a ahumado al cocinar a la parrilla, pruebe usar astillas de madera. Empape en agua las astillas durante unos 30 minutos antes de colocarlas en el ahumador o el recipiente. Coloque el ahumador o recipiente sobre la parte superior de la parrilla de cocción, encima de la llama. Encienda la parrilla hasta que la madera comience a ahumar. Reduzca la llama a la temperatura necesaria para cocinar, y coloque la comida sobre la parrilla de cocción, distribuyéndola como desee. Cierre la tapa para atrapar el humo. Las maderas duras especialmente adecuadas para cocinar son las de alisos, manzanos, cerezos, parras, nogal americano, mezquites, robles, romero y sasafrás.

Brochetas

Las brochetas de metal deben ser planas, de mango largo. Las redondas dejan que la comida gire cuando se voltean, por lo que es posible que no se cocinen uniformemente. Use brochetas de metal cuando cocine kebabs de carne. Las brochetas de madera deben empaparse en agua durante una hora antes de usarlas, y son más prácticas para comidas que se preparan rápidamente, como verduras y frutas.

Utensilios

En lugar de un tenedor, use tenazas o una espátula para manipular la comida, y no voltee la comida demasiadas veces. El perforar la comida con un tenedor hace que la carne pierda su jugo, y puede producir llamaradas.

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA - Cómo limpiar la parrilla

¿Por qué limpiarla?
Todos conocemos el antiguo dicho, 'más vale prevenir que lamentar',que viene muy al caso cuando se trata de limpiar la parrilla.

Limpieza habitual

Es importante y necesaria la limpieza periódica de la parrilla, pues se pueden producir incendios si se acumula grasa y restos de comida en el fondo de la parrilla. Cada vez, después de usarla, limpie con un cepillo para parrillas los restos de comida que quedan en la rejilla de cocción y dentro de la parrilla. Haga esto después de que la parrilla se haya enfriado, pero aún esté tibia. Es mucho más facil limpiar las partículas de comida mientras aún estén tibias que después que se hayan enfriado y endurecido por completo. Esta parrilla no ha sido diseñada para "quemar" los residuos cerrando la tapa y dejando encendidos los quemadores durante un tiempo prolongado. El excesivo calor que se produce puede provocar el incendio de la grasa y causar daños permanentes a su parrilla.

Limpieza general
Piezas plásticas: Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

Superficies porcelanizadas: Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un producto de limpieza para vidrios. Use un polvo de limpieza no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

Superficies pintadas: Lávelas con un detergente delicado o un producto de limpieza no abrasivo y agua tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

Superficies de acero inoxidable: En determinadas condiciones, el acero inoxidable se puede oxidar. Esto puede deberse a factores del medio ambiente, como la presencia de cloro o de sal en el agua, o útiles de limpieza inapropiados, como alambre o esponjas de acero. También se puede decolorar debido al calor, las substancias químicas o la acumulación de grasa. Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua tibia, o con un producto de limpieza para parrillas de acero inoxidable. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

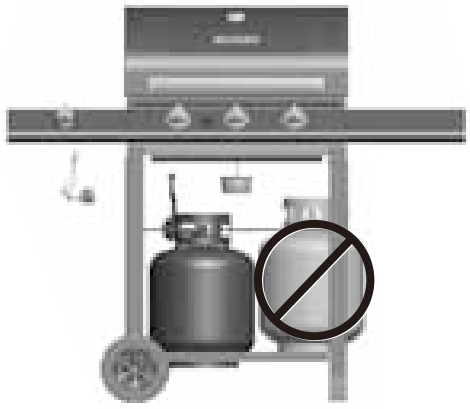
Cómo guardar su parrilla
- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- Guarde la parrilla bajo techo ÚNICAMENTE si ha cerrado la válvula del tanque de gas y lo ha desconectado y retirado de la parrilla. Nunca guarde un tanque de gas bajo techo.
- Cuando retire la parrilla del lugar donde la tiene guardada, siga las instrucciones de 'limpieza de la unidad del quemador' en la sección titulada Uso y mantenimiento de la guía del producto.

Bichos
Las arañas suelen construir sus nidos en los tubos Venturi de las parrillas. Estos tubos deben examinarse y limpiarse regularmente para evitar que se produzcan obstrucciones. Lea toda la información sobre este asunto en la sección de esta guía titulada Uso y mantenimiento.

USO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO

- **NUNCA guarde los tanques de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**

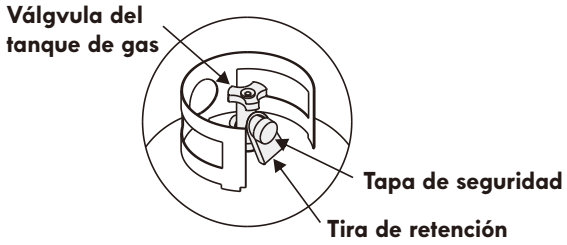


- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Si no sigue exactamente las instrucciones señaladas en estos dos puntos, se puede producir un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Levante la rejilla del tanque para sacarla del protector del mecanismo de conexión, luego levante el tanque para sacarlo de la placa de apoyo. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

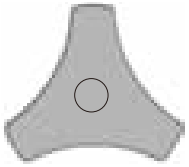
Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.



- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

- **El tanque de gas que se use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o para Canadá, según las especificaciones de la norma CAN/CSA-B339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas del Ministerio de Transporte de Canadá (TC). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla especial de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger la válvula del tanque. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor.

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Por su propia seguridad,** al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida) de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y llame al proveedor local de gas para solicitar ayuda.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Reposición del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de reponer su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque solo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de "Tanques de gas" de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas nuevos y de repuesto en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de repuesto, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

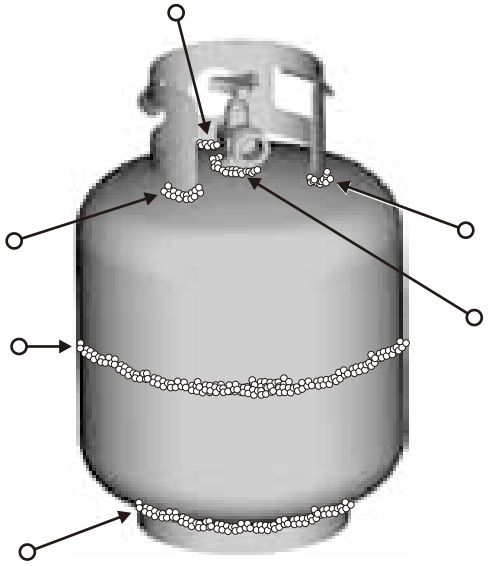
Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos
- Use una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón.Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con flechas en la ilustración que sigue. Las burbujas de jabón que se aumentan de tamaño indican los lugares donde hay fugas.

ADVERTENCIA

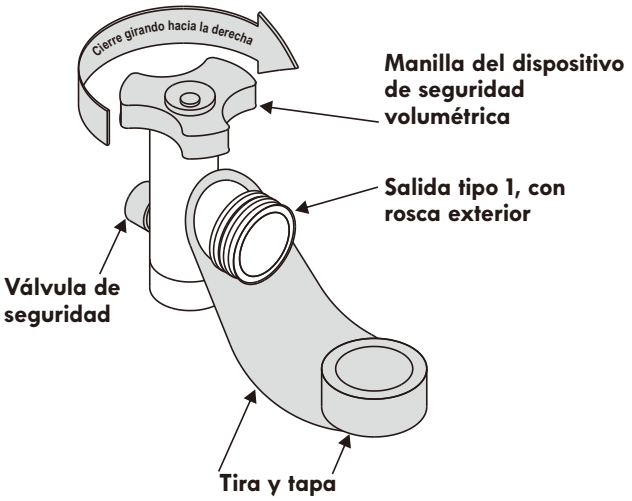
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

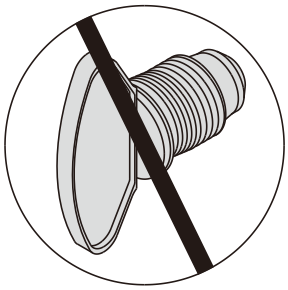
▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes de la unidad de la válvula / manguera / regulador.



Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque de gas debe estar bien conectado a la parrilla. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, **hasta que se detenga.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Siempre use cap and strap supplied with valve.

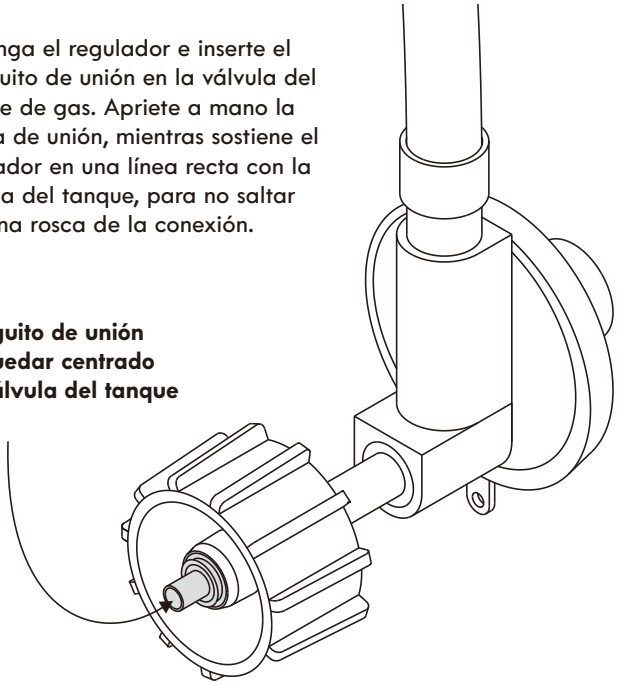

Cierre girando hacia la derecha
Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Salida tipo 1, con rosca exterior
Válvula de seguridad
Tira y tapa

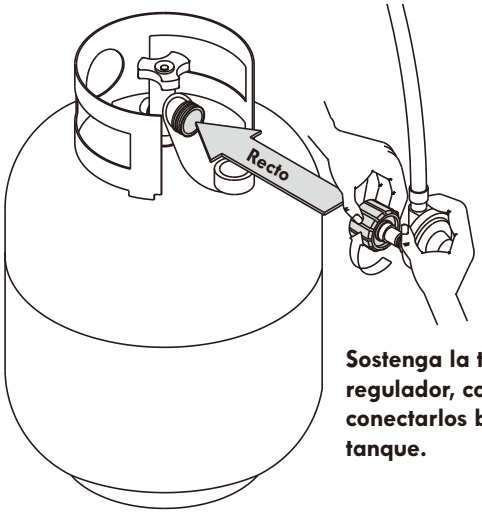


No introduzca un tapón para el transporte POL (pieza plástica con roscas externas) en el orificio de salida de la válvula del tanque Tipo 1. Anulará la función de la válvula de seguridad.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en una línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente - no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!** Llame al **1-800-4-MY-HOME®** para solicitar piezas de repuesto idénticas.

PELIGRO

- **No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.**
- **En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.**
- **Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!**

ADVERTENCIA

- **Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.**
- **No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.**

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Antes de continuar,** a corrija el problema. Llame a Sears al **1-800-4-MY-HOME®**, para pedir las piezas de repuesto.
4. Aplique solución jabonosa a las áreas con burbujas de la ilustración.

Nunca retire el orificio roscado del extremo de la válvula.

5. **Si aparecen** burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Llame a Sears al **1-800-4-MY-HOME®**, para pedir las piezas de repuesto.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas después de efectuar la prueba para detectar fugas girando la manilla hacia la derecha.

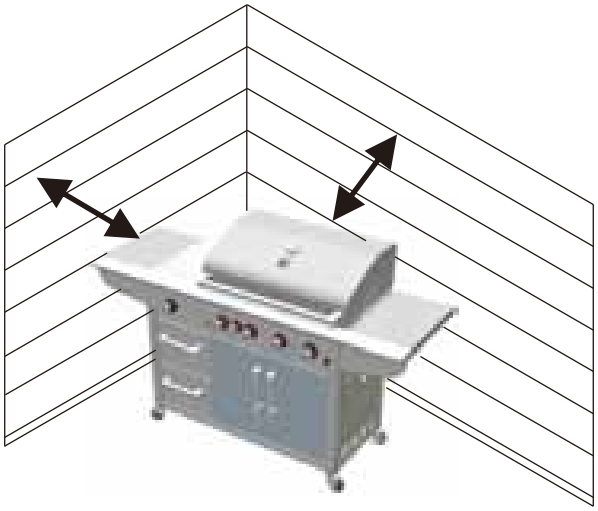
ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

• No deje que los niños usen la parrilla ni jueguen cerca de la misma. • Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.

- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de estructuras aéreas de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.**

  Deje un espacio de 10 pies entre el aparato y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**

  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar mientras la parrilla esté aún caliente.
- Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el tanque de gas (del carrito de la parrilla).
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si se presentan problemas con la parrilla, lea la sección de resolución de problemas.
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de propano esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre.
- SÓLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso de gas y ha desconectado el tanque, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre "Cómo limpiar la unidad del quemador" antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

ADVERTENCIA

- **No precaliente la parrilla en la graduación ALTA con la tapa cerrada por más de 15 minutos. El precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante un mayor tiempo, puede producir una temperatura de cocción demasiado elevada y el riesgo de lesiones.**
- **No es posible apagar el fuego provocado por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la ALTA temperatura para quemar residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar el producto.**

Encendido del quemador principal con el encendedor

- **Abra la tapa de la parrilla durante el encendido.**
- **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **CIERRE** la válvula de control de todos los quemadores.
2. **ABRA** el paso de gas desde el tanque.
3. Para encender cualquiera de los quemadores principales, oprima y gire la perilla de control del quemador hasta la posición ⚡ .
4. Oprima y mantenga oprimido el botón del **ENCENDEDOR ELECTRÓNICO** hasta que se encienda el quemador.
5. Cuando se encienda el quemador, gire la perilla al valor deseado.
6. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
7. Repita los pasos 4 a 6 para el resto de quemadores principales.

Encendido con encendedor del quemador para dorar alimentos

- **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**
- **Abra la tapa durante el encendido.**

1. Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Para encender el quemador para dorar alimentos, oprima y gire la perilla de control de este quemador hasta la posición ⚡ .
3. Oprima y mantenga oprimido el botón del **ENCENDEDOR ELECTRÓNICO** hasta que se encienda el quemador para dorar alimentos.
4. Cuando se encienda el quemador, gire la perilla a la graduación deseada.
5. Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

Encendido con el encendedor del quemador de asador

- **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **Abra la tapa de la parrilla durante el encendido.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Para encender el quemador del rosticero, presione y gire la perilla de control del quemador hasta la posición "ON" (encendido).
3. Al mismo tiempo que presiona la perilla de control, presione y mantenga así el botón de encendido electrónico encendido electrónico hasta que encienda el quemador del rosticero.
4. Cuando haya encendido el quemador, continúe presionando la perilla de control durante 15 segundos. Asegúrese de que el quemador permanezca encendido.
5. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

ADVERTENCIA

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente, lo que crea el riesgo de producir lesiones.

Encendido con fósforos

- **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**
- **Abra la tapa. Abra el paso de gas desde el tanque.**
- **Encienda los quemadores uno por uno.**

Encendido de los quemadores principales con el encendedor

1. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de uno de los lados del carrito).
2. Encienda el fósforo y colóquelo encendido entre las rejillas, como se ilustra en la **figura A**.
3. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador principal del extremo izquierdo.
4. Oprima y gire la perilla de control del extremo izquierdo hasta la posición ⚡ . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
6. Encienda los otros quemadores uno tras otro, desde la derecha hacia la izquierda, oprimiendo las perillas y girándolas a la posición ⚡ .

Figura A

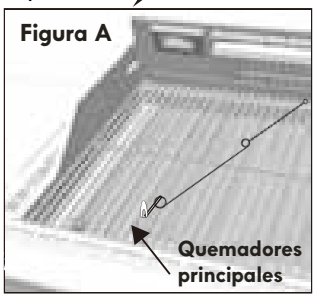
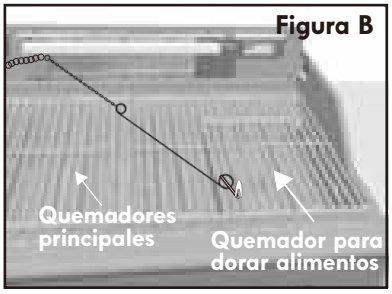


Figura B



Encendido con fósforos del quemador para dorar alimentos

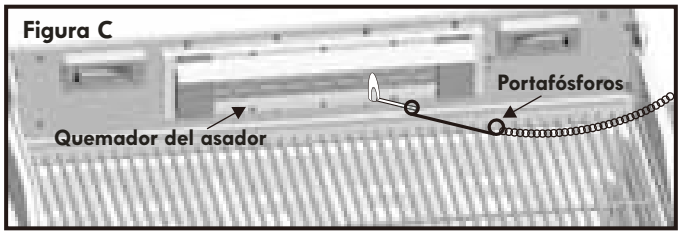
- **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**
- **Abra la tapa. Abra el paso de gas desde el tanque.**

1. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de un lado derecho del carrito).
2. Encienda el fósforo y colóquelo encendido entre las rejillas, como se ilustra en la **figura B**.
3. Coloque el fósforo encendido por encima del quemador.
4. Oprima y gire la perilla de control del quemador para dorar carnes hasta la posición ⚡ . Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
5. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

Encendido con fósforos del quemador del asador - Figura C

1. Coloque un fósforo en el portafósforos. Encienda el fósforo. Coloque el fósforo encendido cerca de la parte central delantera del quemador del asador.
2. Para encender el quemador del rosticero, presione y gire la perilla de control del quemador hasta la posición "ON" (encendido).
3. Cuando haya encendido el quemador, continúe presionando la perilla de control durante 15 segundos. Asegúrese de que el quemador permanezca encendido.
4. Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.

Figura C



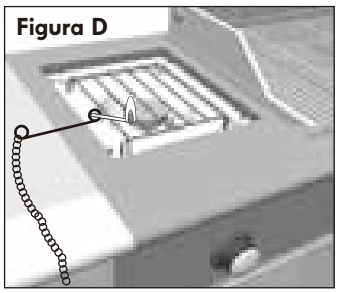
Las instrucciones de encendido con fósforos continúan en la página siguiente.

Encendido con el encendedor del quemador lateral
No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama ALTA, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Encendido con fósforos del quemador lateral - figura D

1. Abra la tapa del quemador lateral durante el encendido.
2. Coloque un fósforo en el portafósforos. Encienda el fósforo. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador lateral.
3. Oprima y gire la perilla del quemador lateral hasta la posición ⚡. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de **APAGADO.**



Encendido con el encendedor del horno para exteriores
▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

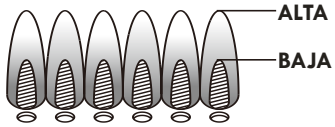
1. **Abra la tapa del horno.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del horno a la graduación de llama ⚡, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador del horno no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Encendido con fósforos del horno para exteriores

1. **Abra la tapa del horno.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Lugar partido en partido titular (colgando de panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la izquierda de la horno, y cerca de quemador.
3. Gire la perilla del horno a la graduación ⚡. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.

Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA ⚡ a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación baja que en la graduación alta. Haga un control de la llama en el quemador lateral, en el quemador para dorar alimentos y también en el asador. Controle siempre las llamas, antes de usar la parrilla. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la "Caída repentina de las llamas o llamas bajas" en la sección de Resolución de problemas.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO.** Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

Control del encendedor

- Cierre el paso de gas desde el tanque. Oprima y gira la perilla de control hacia y manténgala oprimida. Escuchará un clic cuando se esté encendiendo el quemador. Debe encenderse en 5 segundos, pero mantenga oprimida la perilla durante 10 segundos para evitar que la llama se extinga.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificados por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (y no se debe pintar nunca). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / hornos a las superficies pintadas o de vidrio.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use citrisol, limpiadores abrasivos, desgrasantes ni limpiadores de parrilla concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico.
- **Superficies de cocción:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas.Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar mientras la parrilla esté aún caliente.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Saque las parrillas de cocción y los termodisipadores.
3. Para retirar el electrodo del quemador, fuerce la presilla para sacarla, como se ilustra en la **figura A**. El electrodo debe permanecer en la cámara de combustión.
4. Retire los pasadores de acoplamiento y los tubos de arrastre de la parte delantera de los quemadores, como se ilustra en la **figura B**.
5. Retire las demás chavetas de acoplamiento de la parte posterior de los quemadores para soltarlos de los soportes ubicados en la cámara de combustión.
6. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

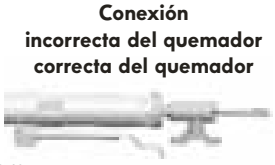
(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

(B) Use un cepillo delgado de mango flexible para botellas (no use cepillos de alambre de latón); páselo varias veces por el tubo del quemador.

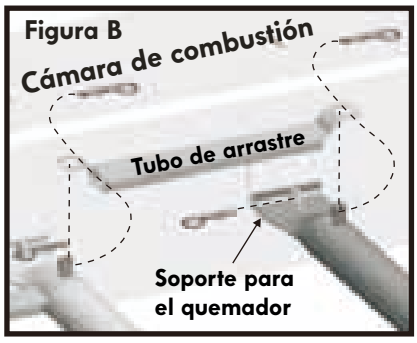
(C) Use protectores para la vista: Use una manguera neumática para forzar el paso de aire por el tubo del quemador y a través de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.



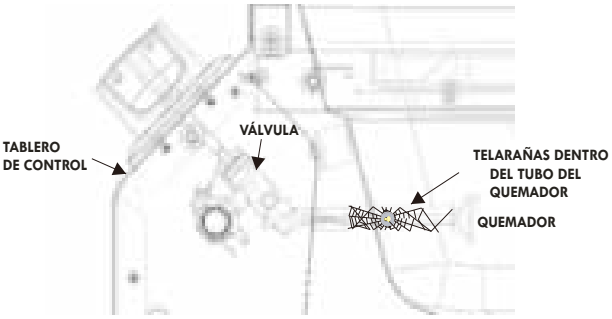
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije el electrodo en el quemador.
12. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
13. Vuelva a colocar los tubos de arrastre para las llamas y fije los quemadores. Vuelva a colocar las cubiertas contra el calor.



ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos de los quemadores.Lea en la siguiente página, la sección "Limpieza de las unidades de los quemadores".



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos del quemador de las parrillas, lo que obstruye el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro del tubo del quemador, ubicado en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado

ADVERTENCIA

No retire el vidrio para limpiarlo.

El vidrio no puede lavarse en el lavaplatos.

Horno exclusivo para exteriores Kenmore

Su asador incluye el nuevo e innovador horno para exteriores de Kenmore. Esta característica brinda más versatilidad a su asador, con la posibilidad de preparar alimentos que no era posible en un asador antes. Ahora puede hornear, tostar e incluso calentar alimentos en su asador.

El horno se usa simplemente igual que el de la cocina. Use la temperatura y tiempo que se indica en su receta.

Ajustes de temperatura:

Debido a los cambios de temperatura y viento en el exterior, los ajustes de temperatura no son exactos y serán un poco diferentes cada vez que cocine.

La tabla siguiente es una guía aproximada a los ajustes de temperatura de la válvula del horno.

1 - 250 grados F
2 - 350 grados F
3 - 400 grados F
4 - 450 grados F
5 - 475 grados F

Para ajustar la temperatura, gire la perilla hasta el ajuste más cercano a la temperatura deseada. Después de 10 minutos, vea el indicador de temperatura en la parte superior del horno. Ajuste la perilla para aumentar o disminuir la temperatura. Espere 5 minutos para que se estabilice la temperatura. Para disminuir la temperatura rápidamente, abra la puerta y manténgala abierta durante un minuto. Tenga en cuenta que la temperatura disminuirá de 10 a 25 grados F (5 a 15 grados C) una vez que se coloque comida dentro del horno.

Operación del temporizador

Para usar el temporizador, gire la perilla hasta el tiempo deseado. Tenga en cuenta que para tiempos menores de 10 minutos, el temporizador necesita girarse más allá de la marca de 10 minutos y luego regresarse al tiempo deseado.

Limpieza

Use agua tibia y jabón para la limpieza. NO use limpiador para horno, fibra de acero, limpiadores abrasivos ni fibras de limpieza abrasivas en este producto.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio o daños materiales, no cocine las comidas grasas directamente sobre las bandejas de horno.

Cáscaras de papa

Ingredientes

- 5 papas
- 4 tazas de queso de mezcla mexicana
- 1 cebolleta, cortada en tacos
- 1 taza de pedazos de tocino

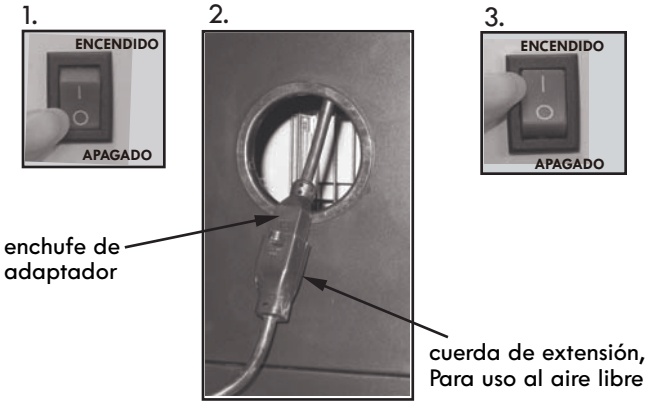
Instrucciones

1. Precaliente el horno a 400 °F (205 °C).
2. Mezcle el queso, la cebolleta y los pedazos de tocino.
3. Hornee las papas durante 60 minutos o hasta que se les pueda insertar un palillo con facilidad.
4. Quite las papas del horno y córtelas a la mitad. CUIDADO: Las papas estarán calientes. No las sostenga con las manos sin protección.
5. Saque con cuchara la mayor parte del centro de la papa de cada mitad.
6. Rellene cada cáscara de papa con la mezcla del paso 2 (aprox. ½ taza).
7. Hornee las cáscaras de nuevo durante 10 minutos o hasta que se derrita el queso.
8. Retire las cáscaras del horno y sírvalas.

Lámpara halógena de la parrilla

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA LÁMPARA

1. Verifique que el interruptor de luz en el tablero de control esté en la posición de apagado (OFF).
2. Conecte el enchufe adaptador a un cable de prolongación, luego enchufe el cable del adaptador al tomacorriente.
3. Luego, mueva el interruptor a la posición de encendido (ON).

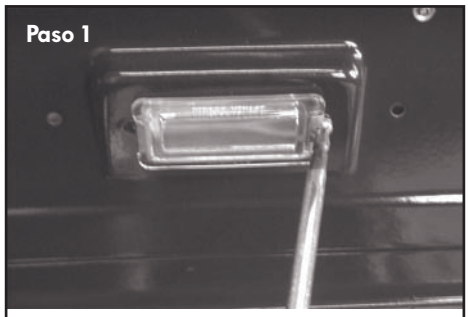


ADVERTENCIA

- **Mantenga todo cable de suministro eléctrico alejado de las superficies calientes.**
- **Use el cable de prolongación más corto que sea necesario.**
  No conecte juntos 2 o más cables de prolongación.

Cambio de la bombilla

▲ Verifique que el interruptor de luz del tablero de control esté en la posición apagado (OFF) y que el adaptador esté desconectado del tomacorriente.



Retire el tornillo que fija el portalámparas.

Saque el portalámparas y retire el cristal.

Afloje los tornillos que fijan la bombilla.

Retire la bombilla y cámbiela por otra nueva.

Paso 5

Para volver a instalar el portalámparas, siga en orden inverso las instrucciones del paso 3 al 1.

Especificaciones de la bombilla

Tipo de bombilla: Halógena
Vataje: 10 W por bombilla
Voltaje: 12 V

ADVERTENCIA

Tenga cuidado de no tocar la bombilla con los dedos desnudos. El tocar la bombilla con la piel puede dejar una película en la bombilla que hará que se queme rápidamente.

Continúa en la página siguiente

Limpieza del cristal

1. Antes de limpiarlo, verifique que el interruptor de luz esté en la posición de apagado (OFF) y que el adaptador de C.A. esté desconectado del tomacorriente.
2. No limpie el cristal cuando esté caliente. Deje que se enfríe antes de limpiarlo. Un cambio repentino de la temperatura puede quebrar el cristal.
3. Use una toalla húmeda para limpiar la superficie del cristal.
4. Deje que el cristal se seque antes de volver a conectar el adaptador al tomacorriente y de encender el interruptor de luz .

- **Desde 1971, el reglamento nacional de instalaciones eléctricas o National Electric Code (NEC, por sus siglas en inglés) exige el uso de dispositivos con interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra en todo circuito eléctrico al aire libre.**
- **Si su residencia fue construida antes de 1971, ésta debe ser inspeccionada por un electricista calificado para determiner si está protegida por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra.**
- **No use este aparato si el circuito no está protegido por un GFI.**
- **No enchufe este aparato en un circuito eléctrico bajo techo.**

1. Como protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua ni en ningún otro líquido.

2. Desconecte el cable del tomacorriente cuando no lo use, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.

3. No haga funcionar la parrilla con un cable o enchufe dañado, o si falla o si ha sufrido algún daño.

4. No deje que el cable cuelgue por sobre el borde de las mesas, ni deje que toque superficies calientes.

5. No use una parrilla para uso al aire libre con ningún otro fin que aquel para el cual fue diseñada.

6. Al conectarla, conecte primero el enchufe a la parrilla, luego conecte la parrilla al tomacorriente.

7. Use únicamente un circuito protegido por un interruptor accionado por corriente de pérdida a tierra (o GFI por sus siglas en inglés).

8. No retire nunca el enchufe con pata de conexión a tierra, ni use un adaptador con dos patas.

9. Use únicamente un cable de prolongación que tenga un enchufe con pata de conexión a tierra (tres patas), con el régimen nominal correspondiente al de la electricidad de la parrilla, y aprobado para su uso al aire libre, marcado con una W-A.

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
1	1	REPISA LATERAL IZQUIERDA	G523-1100-W1
2	1	PROTECCIÓN IZQUIERDA	G529-0025-W1
3	1	REPISA DEL HORNO LATERAL	G529-8500-W1
4	1	BANDEJA DE GOTEO, PARA HORNO LATERAL	G529-8100-W1
5	4	TOPE DE GOMA DE SILICÓN POSTERIOR, PARA TAPA	G508-0033-W1
6	1	PARTE SUPERIOR DEL HORNO LATERAL	G529-0800-W1
7	1	TAPA FRONTAL PARA HORNO LATERAL	G529-8300-W1
8	1	INDICADOR DE TEMPERATURA PARA HORNO LATERAL	G457-0028-W1
9	2	BASE PARA ASA DEL HORNO LATERAL	G457-0020-W1
10	1	ASA PARA HORNO LATERAL	G517-0011-W2
11	1	TORNILLERÍA DE TAPA PARA HORNO LATERAL	G529-0028-W1
12	1	UNIDAD DEL CRONÓMETRO PARA HORNO LATERAL	G457-0037-W2
13	1	PROTECCIÓN PARA REPISA DEL HORNO LATERAL	G529-0026-W1
14	1	PERILLA DE CONTROL PARA HORNO LATERAL	G529-0036-W1
15	6	BASE PARA PERILLA	G529-0011-W1
16	1	QUEMADOR DEL HORNO LATERAL	G529-1100-W1
17	1	CABLE PARA ELECTRODO DEL HORNO LATERAL	G529-0037-W1
18	1	ELECTRODO PARA HORNO LATERAL	G529-0007-W1
19	1	PLACA DEL FONDO PARA HORNO LATERAL	G529-0029-W1
20	1	REJILLA DEL HORNO LATERAL	G529-0032-W1
21	2	DIFUSOR DE CALOR	G523-0048-W1
22	1	DIFUSOR DE CALOR PARA QUEMADOR DE BARRA	G523-0053-W1
23	4	PARILLA PARA COCINAR	G523-0049-W1
24	1	PARRILLA DE CALENTAMIENTO	G523-0050-W1A
25	1	PARRILLA PARA QUEMADOR LATERAL	G501-0077-W1
26	1	BANDEJA PARA GRASA	G516-6900-W1
27	1	TAPÓN PARA MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G515-0030-W1
28	1	TORNILLO DE MARIPOSA PARA TANQUE	G505-0047-W1
29	1	GANCHO PARA BOLSAS PARA LA PUERTA	G523-0039-W1
30	1	BANDEJA DE CONDIMENTOS, PUERTA (L.I.)	G523-0040-W1
31	1	BANDEJA PARA CONDIMENTOS SUPERIOR, PUERTA (L.D.)	G523-0043-W1
32	1	BANDEJA PARA CONDIMENTOS INFERIOR, PUERTA (L.D.)	G523-0044-W1
33	1	PORTASERVILLETAS	G523-6300-W1
34	1	TAPA SUPERIOR	G529-0100-W1
35	1	INDICADOR DE TEMPERATURA	G529-0002-W1
36	1	PLACA DE LOGOTIPO	G614-0097-W1
37	2	BASE, PARA ASA	G352-0015-W1
38	1	ASA PARA TAPA SUPERIOR	G521-0002-W1
39	2	TOPE DE GOMA DE SILICÓN PARA TAPA PRINCIPAL	G527-0002-W1
40	1	TORNILLERÍA PARA TAPA SUPERIOR	G527-0028-W1
41	1	QUEMADOR DEL ROSTICERO	G525-0900-W1
42	1	ELECTRODO PARA QUEMADOR DEL ROSTICERO	G523-0062-W1
43	1	SOPORTE PARA ROSTICERO	G529-0040-W1
44	1	CUBIERTA POSTERIOR PARA ROSTICERO	G523-0011-W1
45	1	INTERRUPTOR DE ELECTRICIDAD	G520-0013-W1
46	1	UNIDAD DE LUZ HALÓGENA	G614-8200-W1
47	7	PINZA PARA MANGUERA	G608-0041-W1
48	1	FOGÓN	G529-3100-W1
49	3	TUBO DEL QUEMADOR PRINCIPAL, SIN ELECTRODO	G517-7300-W1
50	2	UNIDAD DE ELECTRODO PARA QUEMADOR PRINCIPAL, CABLE 900MM	G515-0014-W1
51	1	UNIDAD DE ELECTRODO PARA QUEMADOR PRINCIPAL, CABLE 600MM	G515-0067-W1
52	1	QUEMADOR PRINCIPAL-QUEMADOR DE BARRA	G523-3200-W1A
53	1	ELECTRODO PARA QUEMADOR DE BARRA	G523-0010-W1
54	2	TUBO DE TRANSFERENCIA DE FLAMA	G524-0036-W1
55	1	PANEL DE CONTROL PRINCIPAL	G529-0010-W1
56	1	REGULADOR DE VÁLVULA DE MANGUERA	G529-3300-W1
57	5	PERILLA DE CONTROL	G529-0013-W1
58	1	PERILLA DE CONTROL PARA ROSTICERO	G529-0014-W1
59	1	BASE PARA PERILLA DEL ROSTICERO	G529-0012-W1
60	1	PUERTA DE REPISAS IZQUIERDA, SIN ASA	G529-6000-W1
61	1	PUERTA DEL CARRITO IZQUIERDA, SIN ASA	G523-0037-W1
62	1	PUERTA DEL CARRITO DERECHA, SIN ASA	G523-0041-W1
63	3	ASA PARA PUERTA	G517-0011-W1
64	1	REPISA DE QUEMADOR LATERAL	G523-3400-W1

NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
65	1	BANDEJA DE GOTEO PARA QUEMADOR LATERAL	G523-0012-W1
66	1	TAPA PARA QUEMADOR LATERAL	G529-0033-W1
67	1	QUEMADOR LATERAL	G523-0058-W1
68	1	ELECTRODO PARA QUEMADOR LATERAL	G430-2604-W1
69	1	CABLE PARA ELECTRODO DEL QUEMADOR LATERAL	G606-0068-W1
70	1	PANEL INTERIOR PARA PANEL DE CONTROL PRINCIPAL	G523-0014-W1
71	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G614-0070-W1
72	1	REPISA INFERIOR	G523-0025-W1
73	2	RUEDA CON BLOQUEO	G523-0028-W1
74	2	RUEDA FIJA	G523-0029-W1
75	1	CONJUNTO DEL CARRITO IZQUIERDO	G529-4100-W1
76	2	PORTACERILLOS	G508-0039-W1
77	1	CONJUNTO DEL CARRITO DERECHO	G529-4200-W1
78	2	ANILLO DE CAUCHO	G501-0039-W1
79	1	PANEL POSTERIOR SUPERIOR	G529-0015-W1
80	1	PANEL POSTERIOR INFERIOR	G529-0018-W1
81	1	REFUERZO DE PUERTA FRONTAL	G529-5000-W1
82	4	IMÁN PARA PUERTA	G501-0016-W2
83	1	MÓDULO DEL INTERRUPTOR DEL ENCENDEDOR	G518-0026-W1A
84	1	CONJUNTO DE REPISA DEL TANQUE DE GAS	G523-4100-W1
85	1	ADAPTADOR DE 12 V	G518-0076-W1
86	1	PANEL SEPARADOR PARA CARRITO	G529-0019-W1
87	1	IMÁN PARA CARRITO	G501-0016-W3
88	1	REPISA PARA CARRITO	G529-0020-W1
89	1	PROTECCIÓN CONTRA EL CALOR PARA TANQUE	G529-1000-W1
90	1	RECUBRIMIENTO DE PUERTA IZQUIERDA	G529-0031-W1
91	1	RECUBRIMIENTO DE PUERTA DERECHA	G523-0042-W1

NO se ilustra

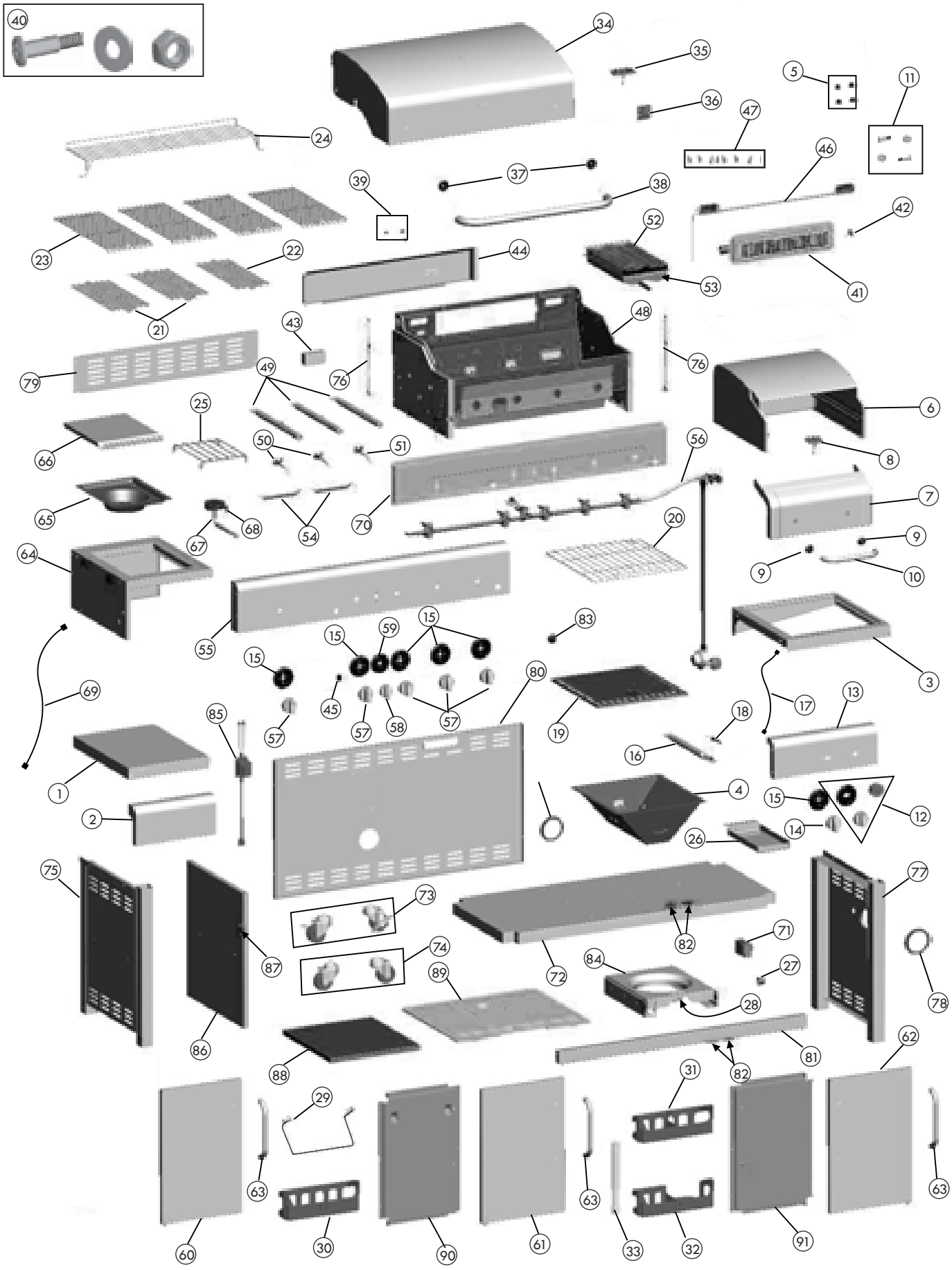
…	1	MANUAL DEL PRODUCTO, INGLÉS, ESPAÑOL	G529-010801-W1
…	1	PAQUETE DE TORNILLERÍA	G529-B001-W1

Si al desempacar la parrilla, detecta que faltan herrajes o hay piezas dañadas, llame al 1-800-241-7548 para obtener piezas de repuesto.

Para pedir piezas de repuesto cuando la parrilla ya se haya usado, llame al 1-800-4-MY-HOME® .

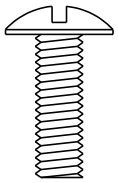
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS

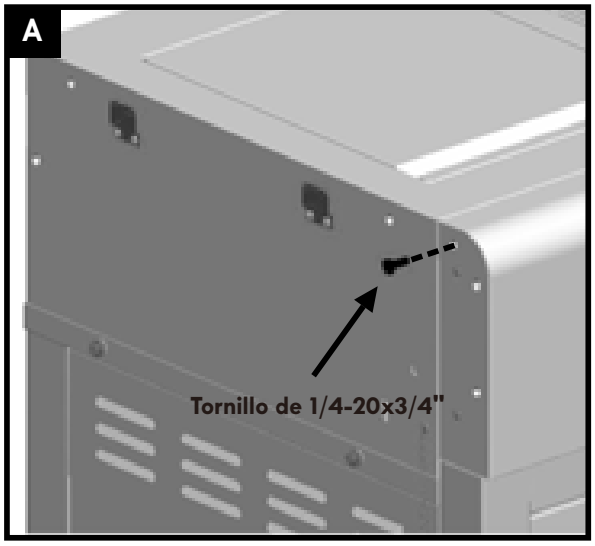


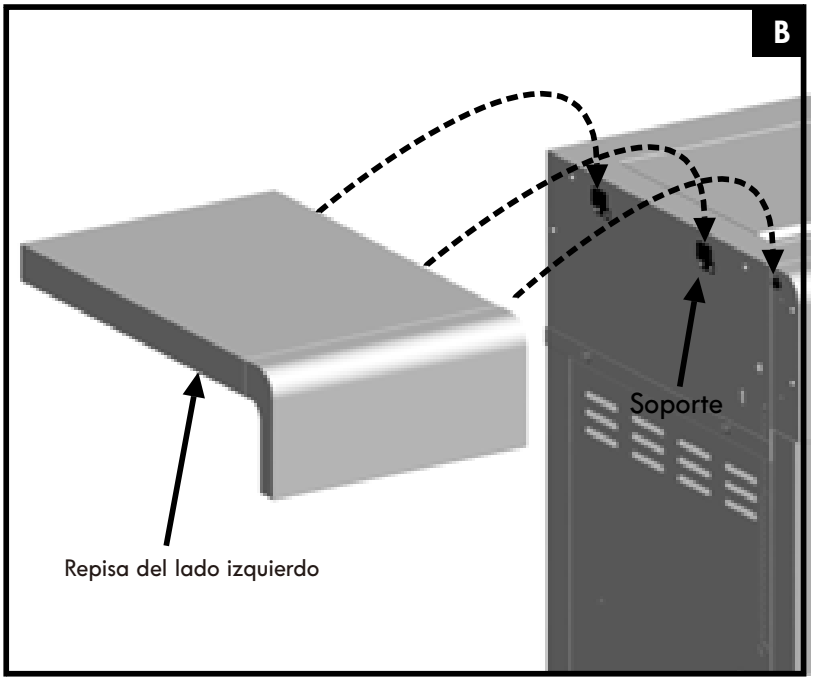
ARMADO

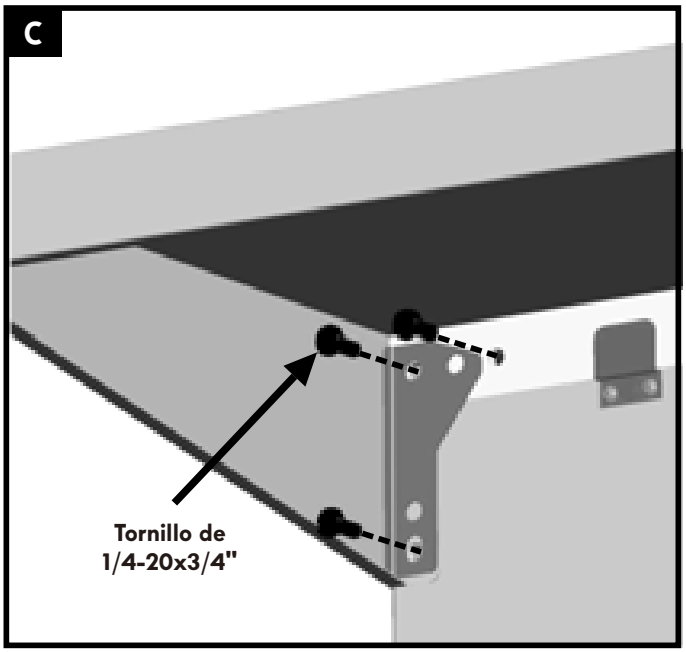
1 Introduzca parcialmente un tornillo de 1/4-20x3/4" en el lado izquierdo del panel de control. Permita que la mitad de la rosca del tornillo quede visible (A).
Coloque la ranura que está en un lado de la protección de la repisa izquierda sobre el tornillo. Al mismo tiempo, cuelgue la repisa izquierda en los soportes de la repisa (B). No apriete completamente el tornillo hasta que termine este paso.
Fije la parte posterior de la repisa lateral izquierda con tres tornillos de 1/4-20x3/4", como se ilustra en C.
Fije la parte frontal de la repisa lateral izquierda con tres tornillos de 1/4-20x3/4", como se ilustra en D. Apriete completamente el tornillo que insertó al principio de este paso.

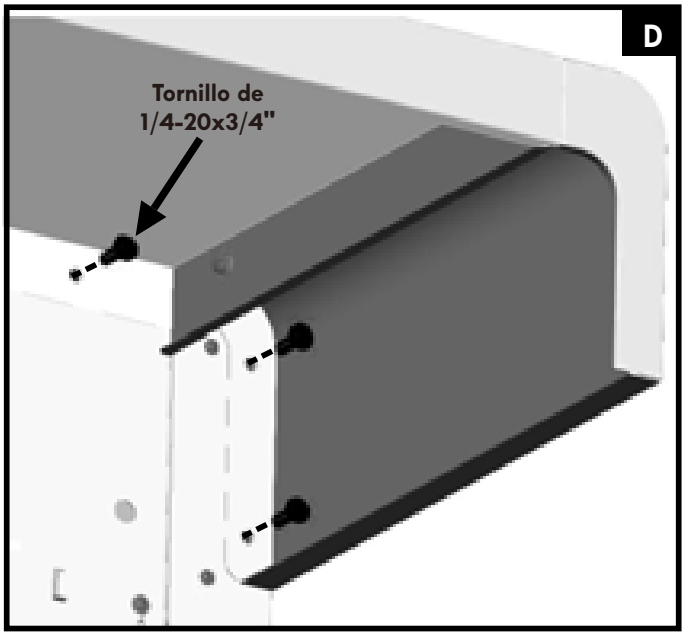


Tornillo de 1/4-20x3/4"
Cant. 7



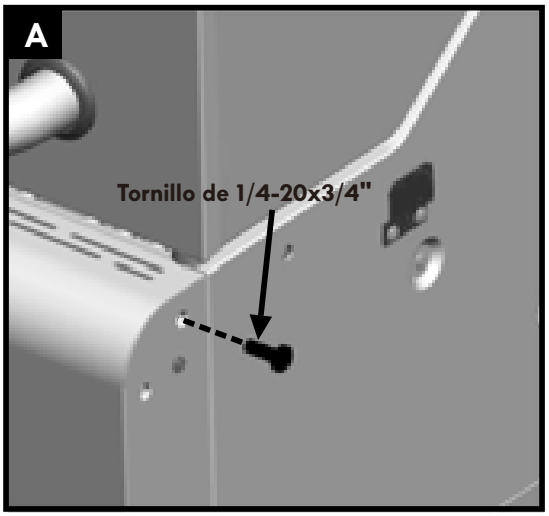


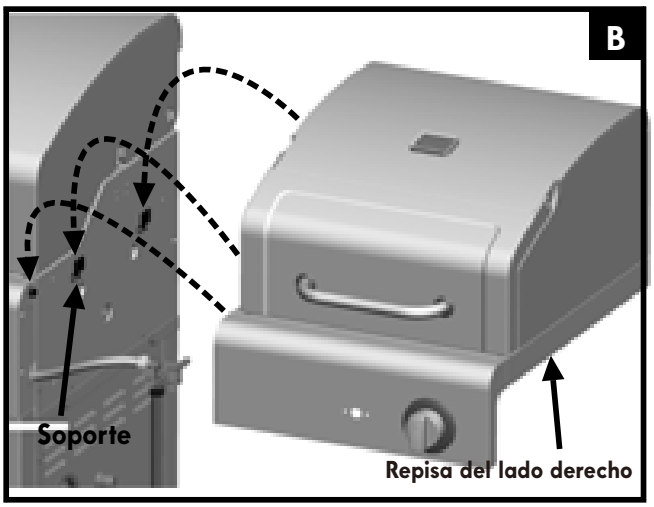


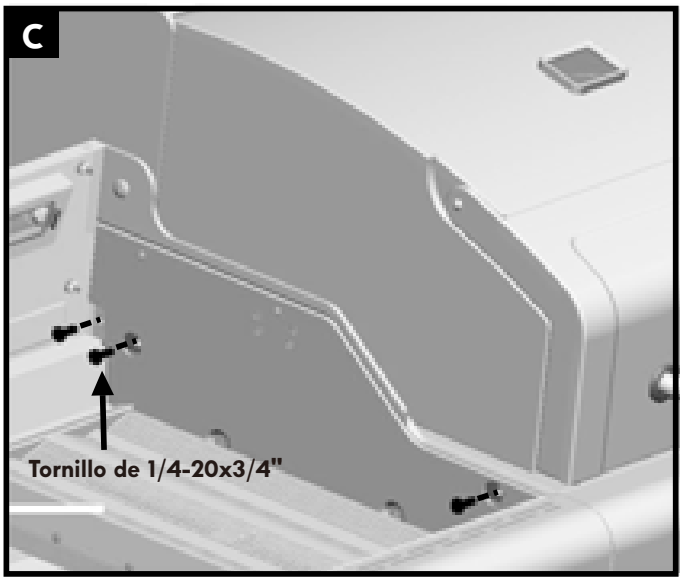


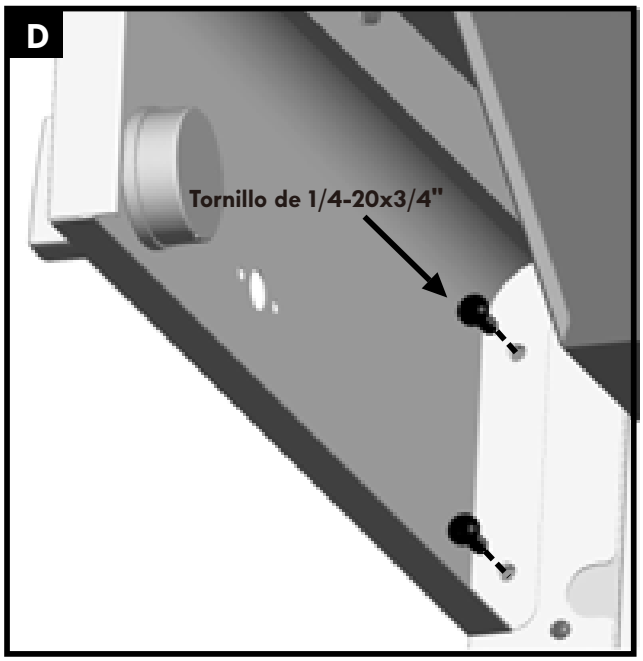
2

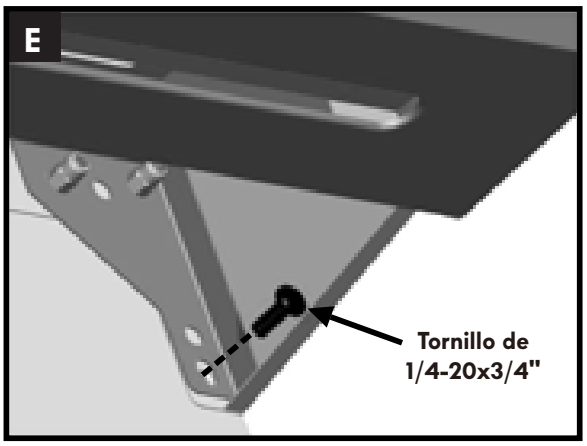
Introduzca parcialmente un tornillo de 1/4-20x3/4" en el lado derecho del panel de control. Permita que la mitad de la rosca del tornillo quede visible (A).
Coloque la ranura que está en un lado de la protección de la repisa derecha sobre el tornillo. Al mismo tiempo, cuelgue la repisa derecha en los soportes de la repisa (B). No apriete completamente el tornillo hasta que termine este paso.
Fije la repisa lateral derecha con tres tornillos de 1/4-20x3/4", como se ilustra en C.
Fije la parte frontal de la repisa lateral derecha con dos tornillos de 1/4-20x3/4", como se ilustra en D.
Fije la parte posterior de la repisa lateral derecha con un tornillo de 1/4-20x3/4", como se ilustra en E.
Termine de apretar el tornillo que colocó al principio de este paso.

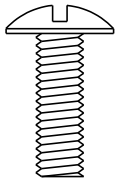






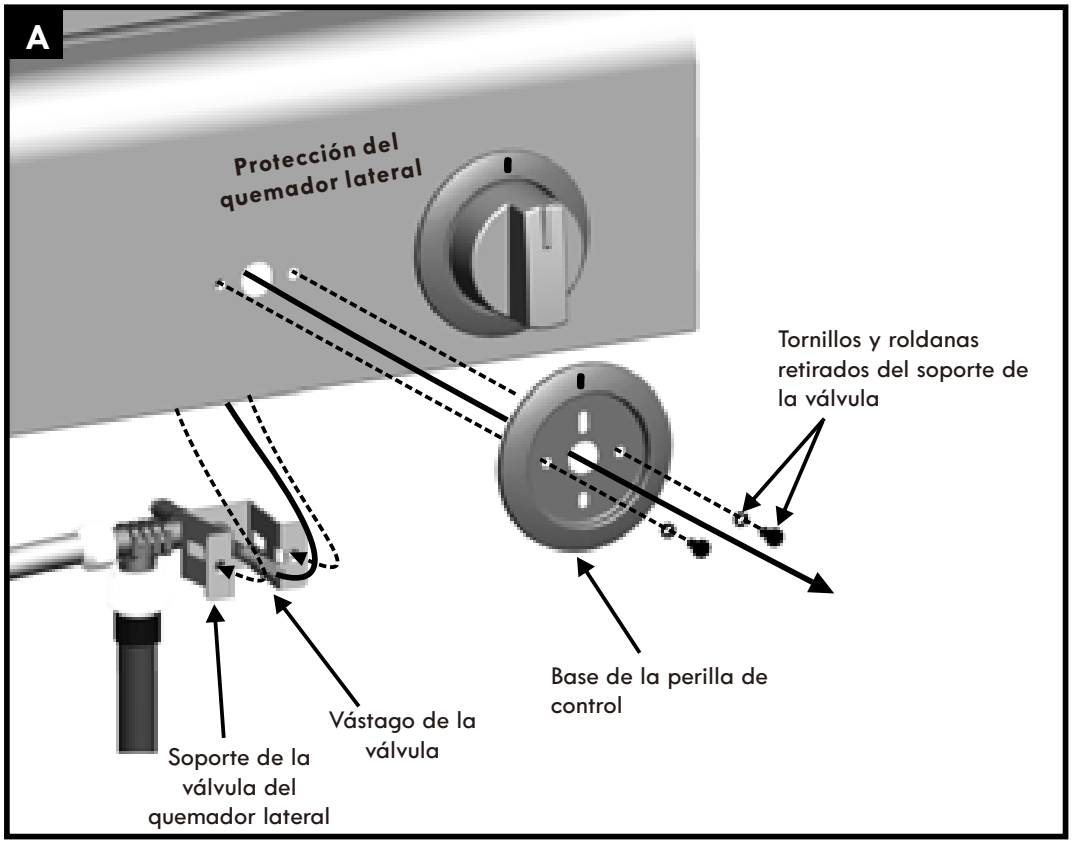


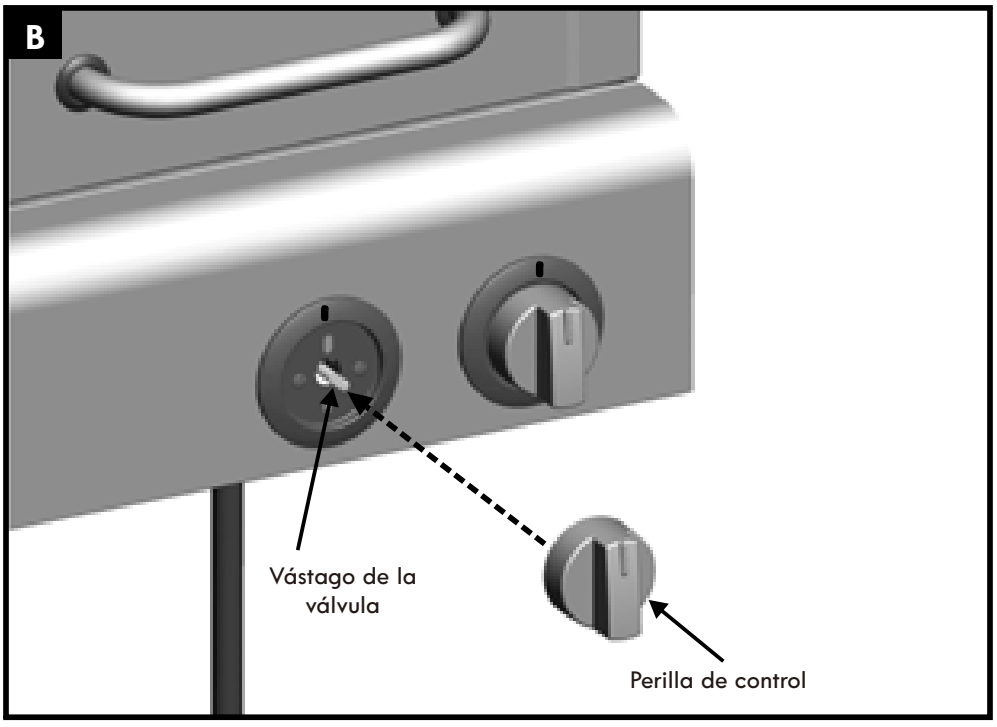




Tornillo de 1/4-20x3/4"
Cant. 7

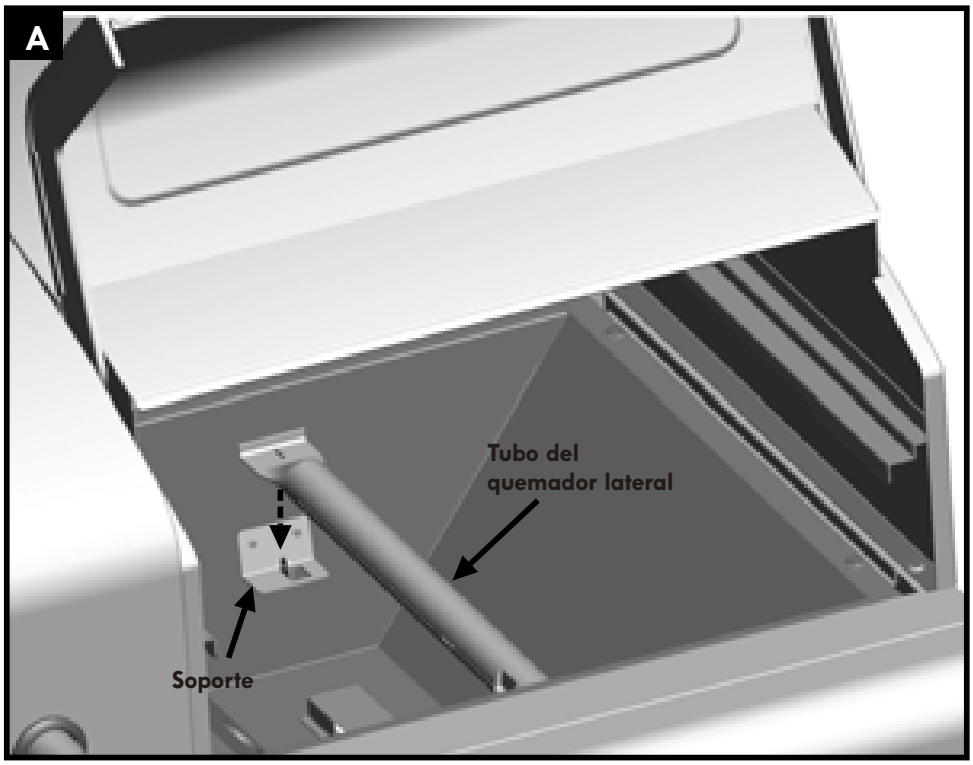
3 Retire los dos tornillos y roldanas colocados en la fábrica del soporte de la válvula del quemador lateral (A). Use estos tornillos y roldanas para fijar la base del quemador lateral y el soporte de la válvula en la protección de la repisa lateral (A). Empuje la perilla de control del quemador sobre el vástago de la válvula (B).

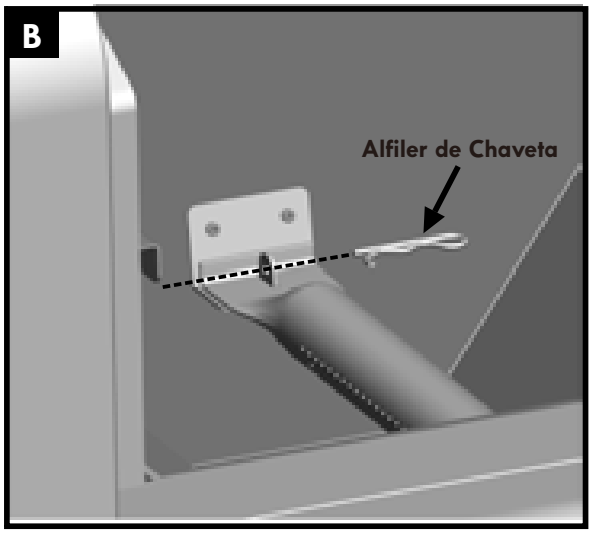

A
Protección del quemador lateral
Tornillos y roldanas retirados del soporte de la válvula
Base de la perilla de control
Vástago de la válvula
Soporte de la válvula del quemador lateral

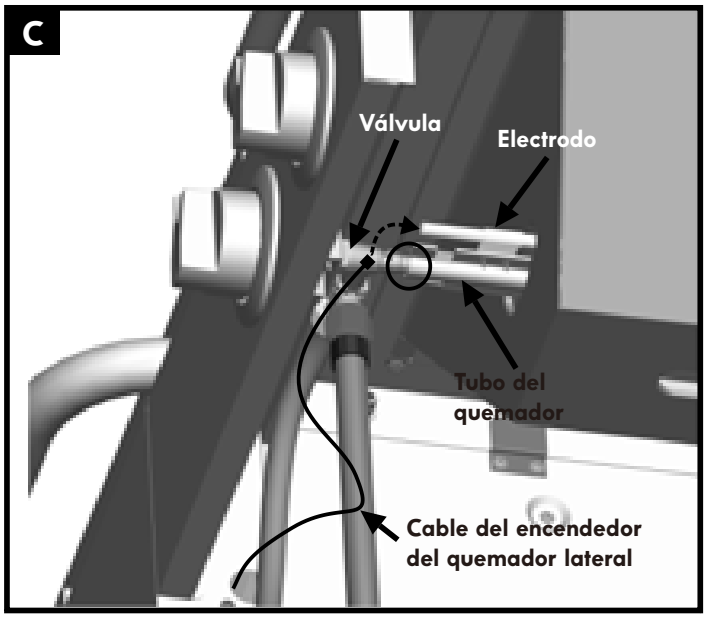


4 Introduzca el tubo del quemador lateral en el orificio de la pared frontal de la repisa lateral. Coloque la parte frontal del tubo del quemador en forma segura sobre el vástago de la válvula (C). Coloque la ranura de la parte posterior del tubo sobre la pestaña del soporte posterior (A). Fije la parte posterior del quemador con la chaveta (B). Conecte el cable del encendedor del quemador lateral en el electrodo como se ilustra en C.

Alfiler de Chaveta
Cant. 1

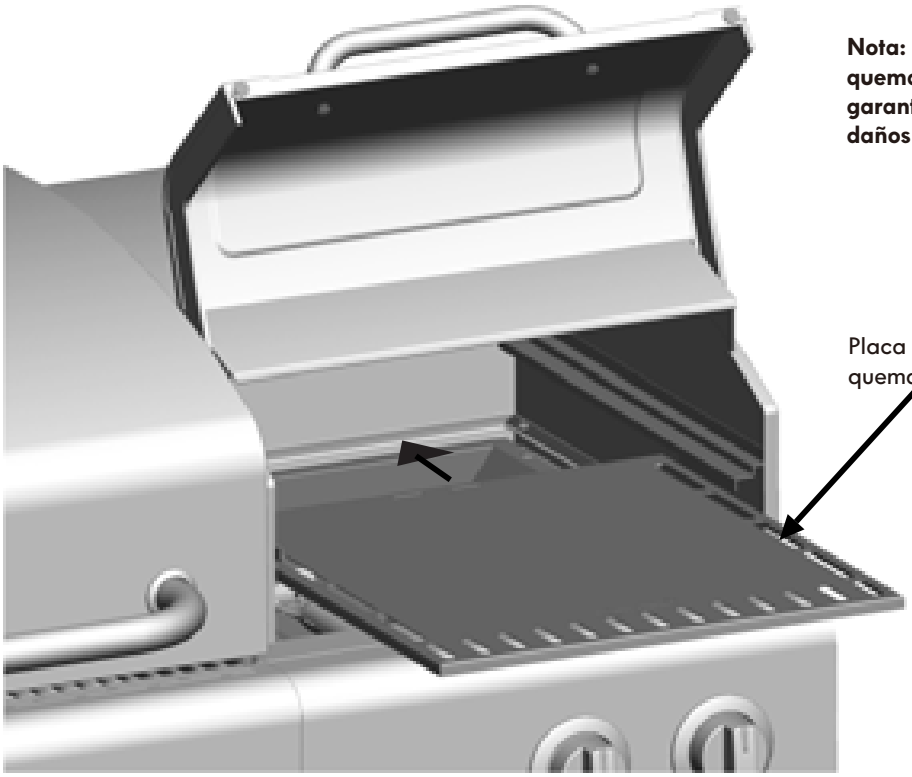






5

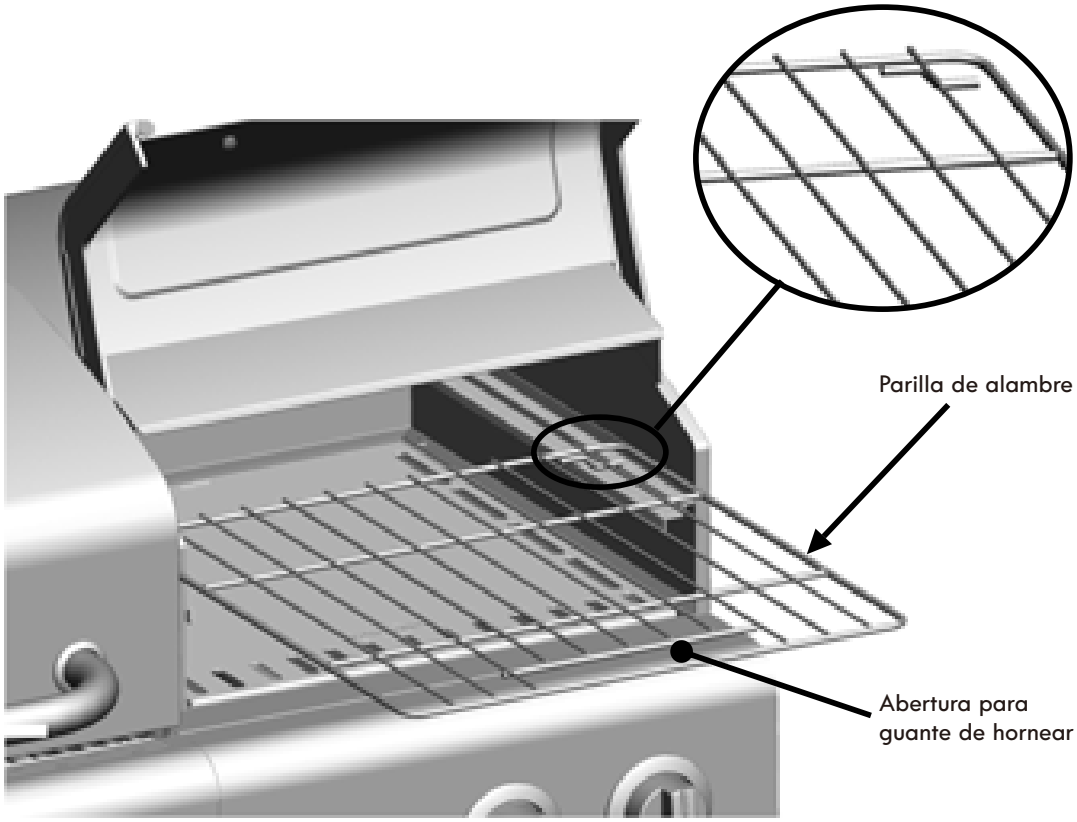
Con la orientación que se ilustra, instale la placa del quemador lateral en el horno.



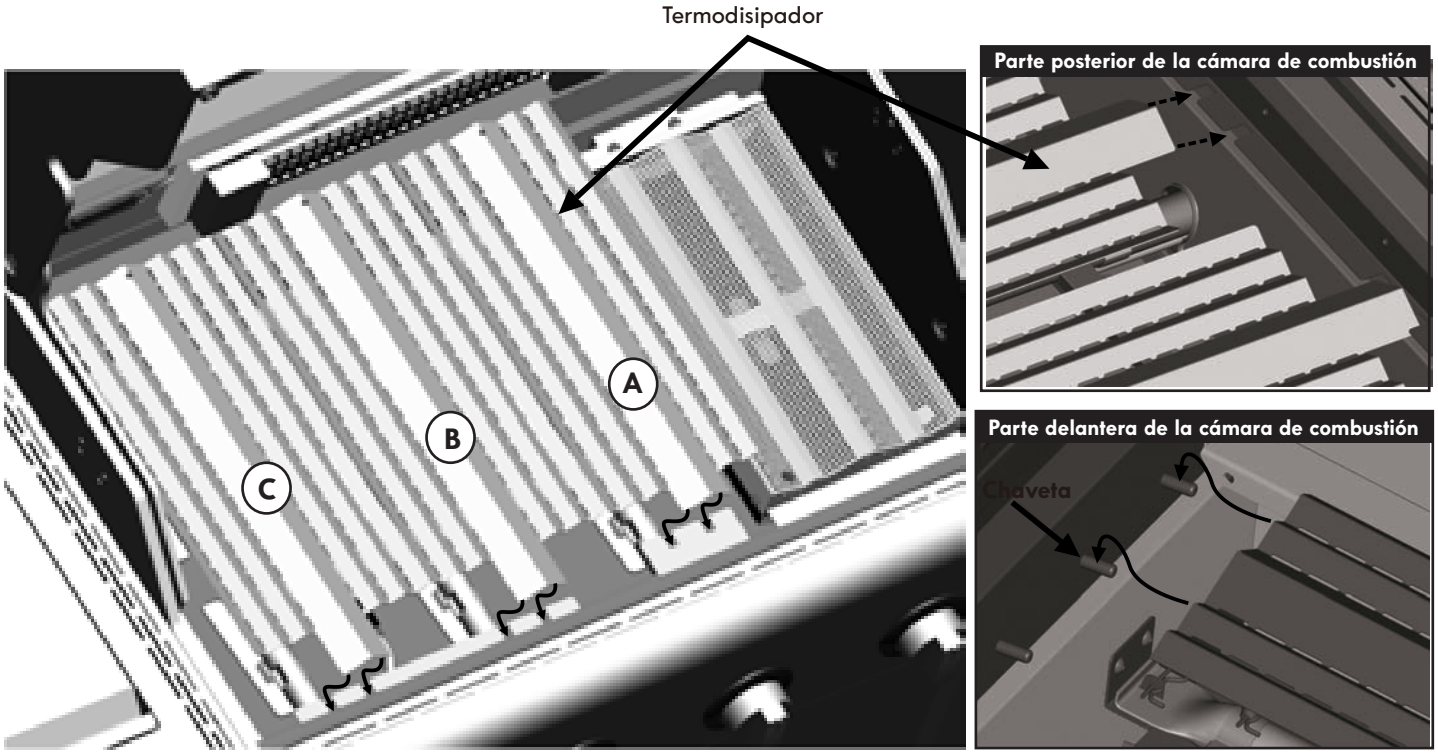
Nota: Si no se instale la placa del quemador lateral, se anulará la garantía, así como causar posibles daños al producto.

6

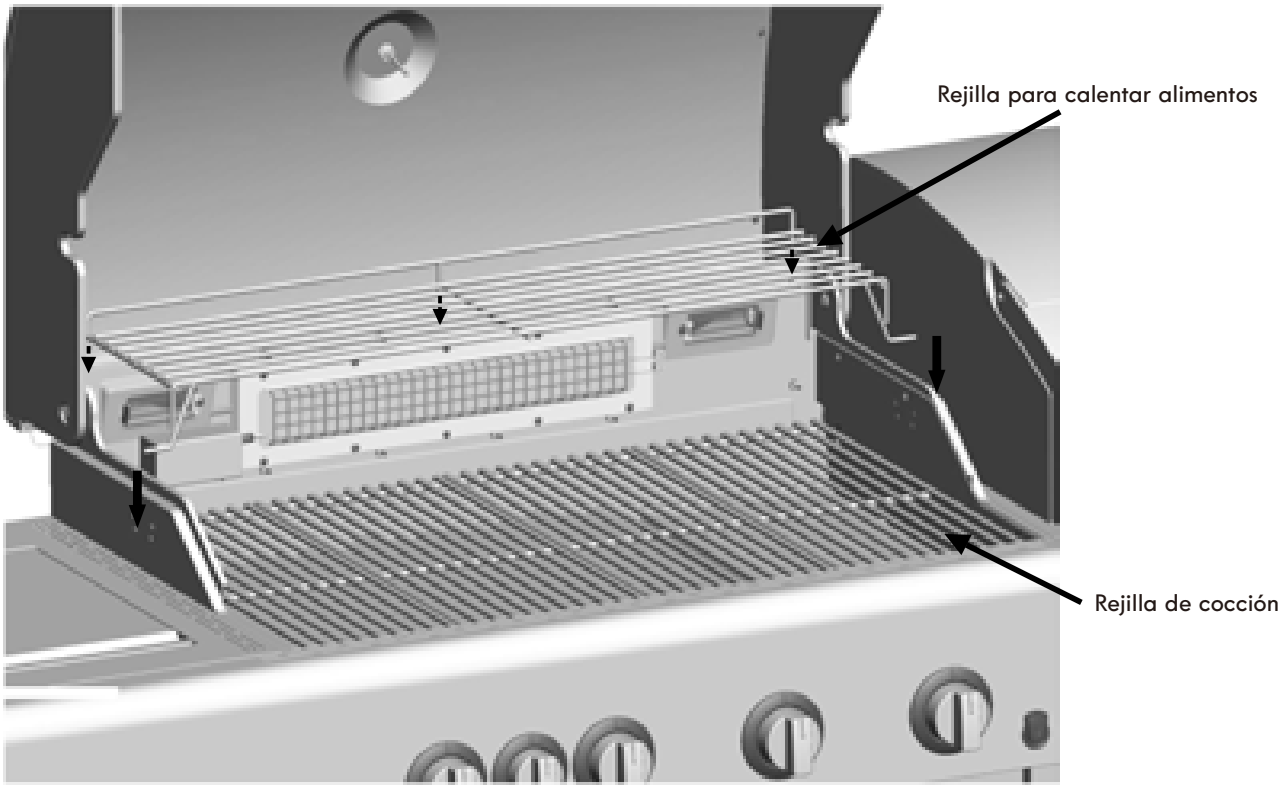
Deslice la parilla de alambre hacia el horno con los ganchos hacia abajo. Asegúrese de que la abertura para el guante del hornear quede en el frente.



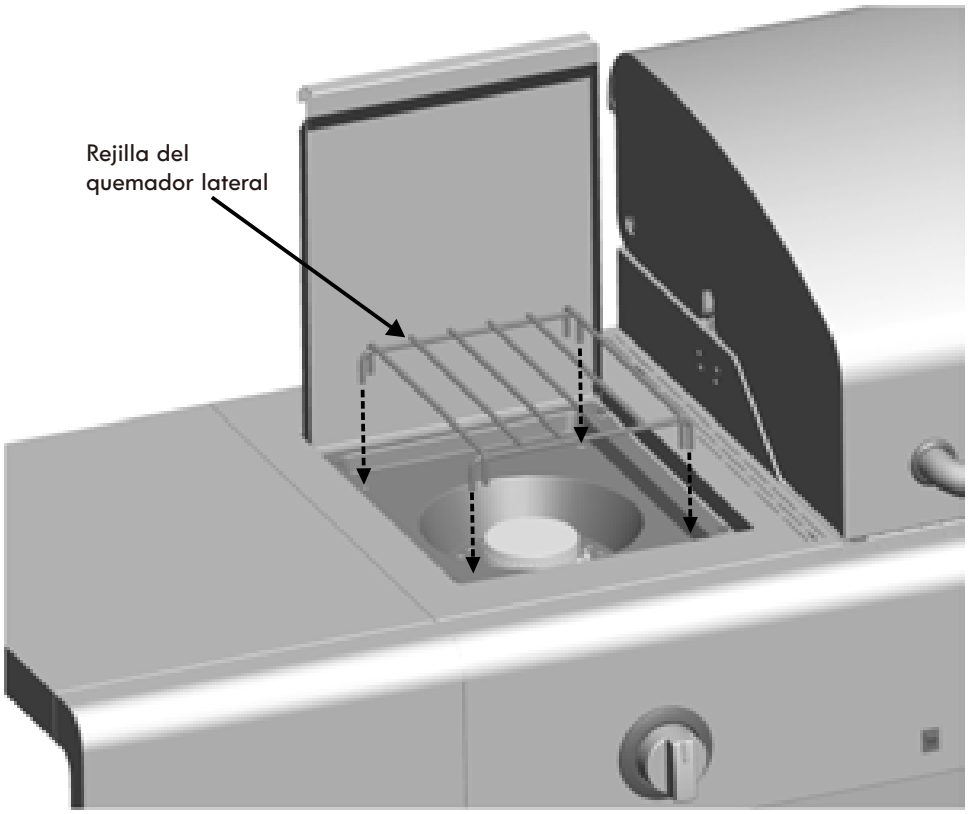
7 Instale los termodisipadores deslizando un extremo de cada uno de estos en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión y apoyando el extremo opuesto en las chavetas de la parte posterior de la misma. Recuerde que debe instalar el termodisipador corto en la posición A, y los dos termodisipadores largos en las posiciones B y C.



8 Coloque las rejillas de cocción en la cámara de combustión, como se ilustra. Inserte los extremos de los tres alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos, en los orificios ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.



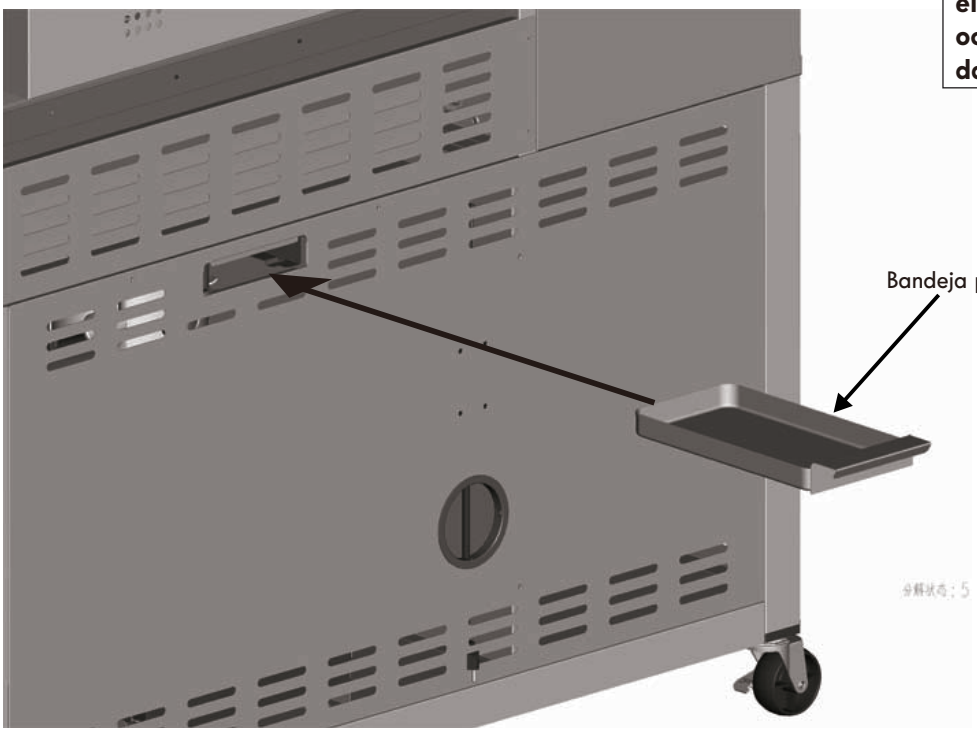
9 Coloque la rejilla del quemador lateral en la repisa del mismo, alinee las patas de la rejilla con los orificios ubicados en la repisa.



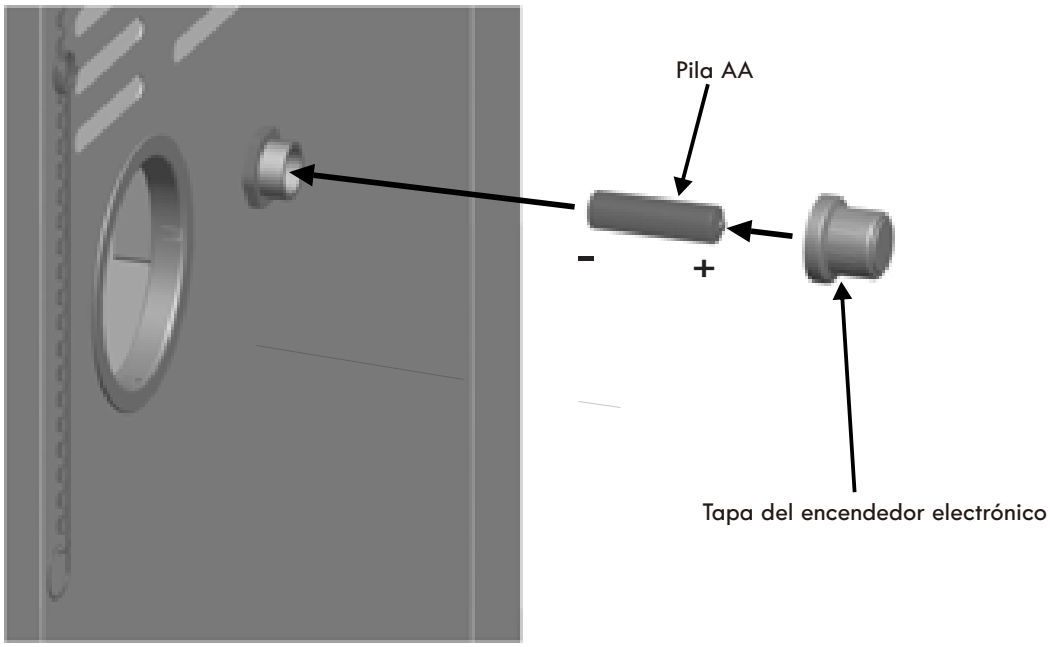
10 En la parte posterior de la parrilla, introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel inferior trasero.

ADVERTENCIA

Si no instala una bandeja para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños materiales.



11 Desenrosque la tapa del encendedor electrónico, ubicado en el panel del lado derecho del carrito. Coloque una pila AA en el encendedor, con el polo negativo (—) por delante. Vuelva a colocar la tapa.



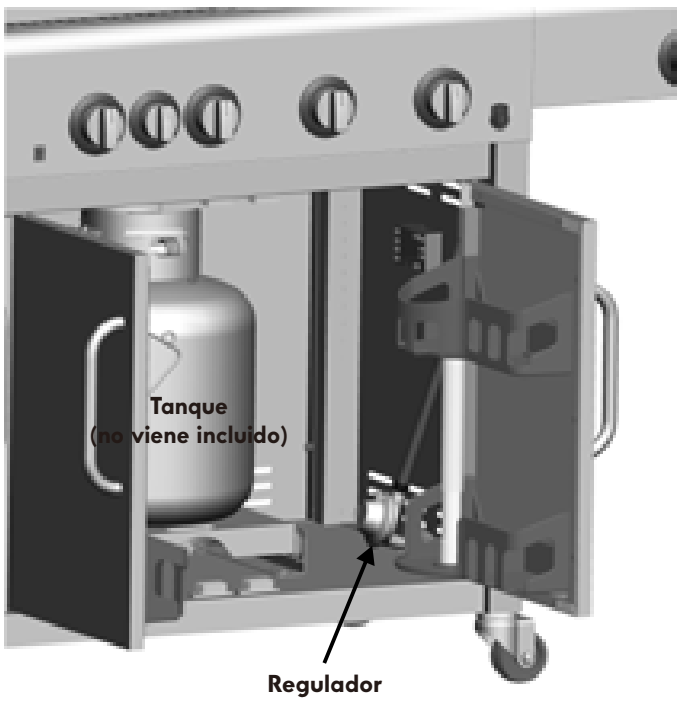
12 EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento).
Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, corra hacia delante la bandeja para el tanque. Afloje completamente el tornillo para el tanque ubicado en el fondo de la bandeja. Introduzca el tanque en la bandeja, con la válvula orientada hacia el lado derecho del carrito. Apriete el tornillo para fijar el tanque. Conecte el regulador al tanque, como se explica en la sección de Uso y mantenimiento. Corra la bandeja para el tanque para colocarla en su lugar. Antes de usar la parrilla, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual.

El tornillo para el tanque al fondo de la bandeja

ADVERTENCIA

Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del mismo debe quedar orientada hacia el lado derecho del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



13

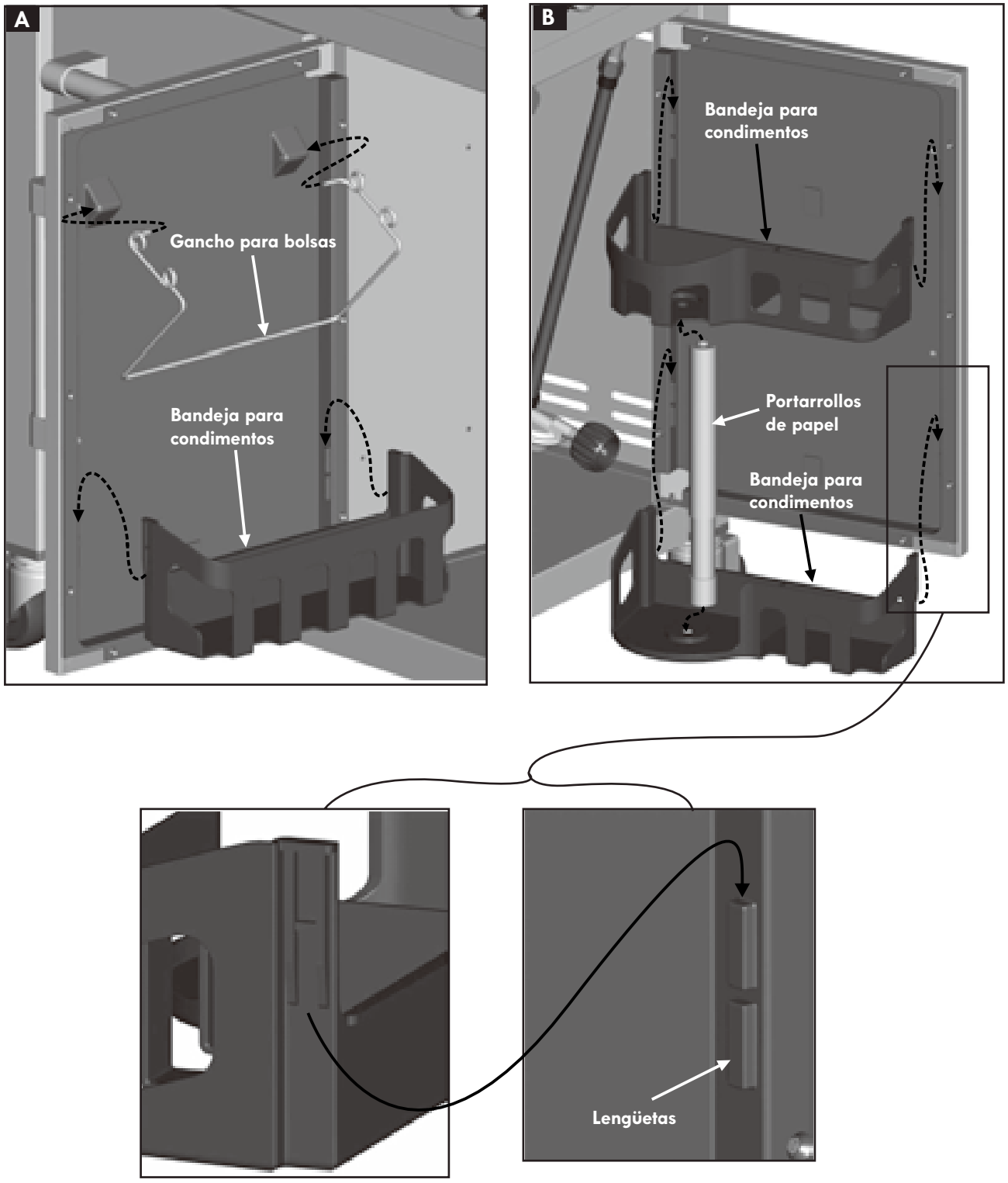
Instale los organizadores para las puertas

Parte posterior de la puerta del lado izquierdo:

Para instalar el gancho para bolsas, introduzca los extremos del alambre en los orificios de los puertas, como se ilustra en A.
Para instalar la bandeja para condimentos, insértela en los soportes ubicados en la parte inferior del panel posterior de la puerta, como se ilustra en A.

Parte posterior de la puerta del lado derecho:

Para instalar las bandejas para condimentos, insértelas en los len güetas en la parte superior e inferior del panel posterior de la puerta, como se ilustra en B.
Instale el portarrollos de papel entre las bandejas para condimentos, como se ilustra en B.



CASOS DE EMERGENCIA: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si la manguera está agrietada o presenta cortaduras, pero no está quemada, simplemente cambie la unidad de válvula/manguera/ regulador. Si la manguera está quemada, podría deberse a otra causa y no a defectos en la unidad de válvula/manguera/regulador. No vuelva a usar la parrilla hasta que un fontanero o técnico en equipos a gas haya investigado y corregido el problema.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las secciones sobre la presencia de arañas y la limpieza de la unidad de quemador en esta Guía de uso y mantenimiento.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico) Continúa en la página siguiente.	**PROBLEMAS DE GAS:**	
	• Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada Uso y mantenimiento.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas.
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:	
	• Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico)	**ENCENDIDO ELECTRÓNICO:** • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.	• Lea la sección I de Sistema de encendido electrónico. • Lea la sección II de Sistema de encendido electrónico. • Lea la sección III de Sistema de encendido electrónico.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea "**PROBLEMAS DE GAS:**" en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento. • Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de Uso y mantenimiento.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “” estén orientados correctamente, con el extremo “+” hacia arriba y el extremo “-” hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.	• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.
	• Interruptores de la perilla de encendido defectuosos.	• Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso.	• Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.

NOTAS

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – in your home – of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, no matter who made it, no matter who sold it!

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663 (Canada)**

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665 (Canada)**

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER℠

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
℠ Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC